FULGOR
MILANO

Use & Care Manual
Manuel d'utilisation et d'entretien
Manual de uso & Mantenimiento

F6RT24*1
F6RT30*1
F6RT36*1

Table of Contents

Pay attention to these symbols present in this manual:


WARNING

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION


WARNING

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- **The models may be powered at 240V or 208V.**

CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.



IMPORTANT

Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

COOKTOP SAFETY



WARNING

Proper Installation

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room

Do Not Leave Children Alone

- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance

- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders

- Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Proper Pan Size

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place

- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Protective Liners

- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed Cooking Utensils

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Soak Removable Heating Elements

- Heating elements should never be immersed in water.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

PERSONAL SAFETY



WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Smother sheet or flat tray.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, **turn the fan off**. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.

CAUTION

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.

- **Be careful to prevent burns**. If the flames do not go out immediately, **evacuate and call the fire department**.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food **only if there is smoke without flames**.

Use an extinguisher only if

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- **Never** use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, **drop and roll immediately** to extinguish flames.



WARNING

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range; children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

When using the cooktop

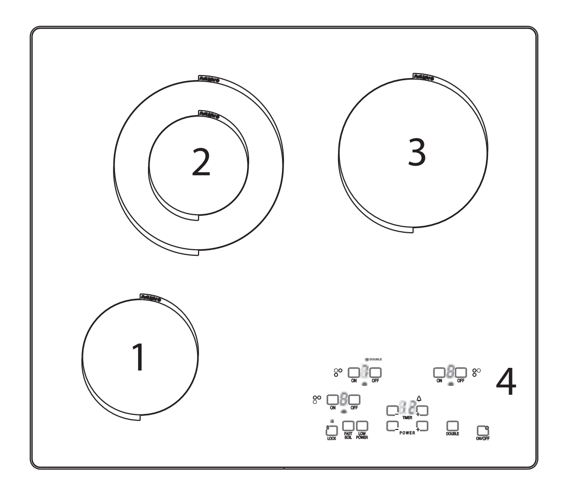
- **Do not touch surface units or areas near units**. Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

When using the cooktop installed over oven

- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use

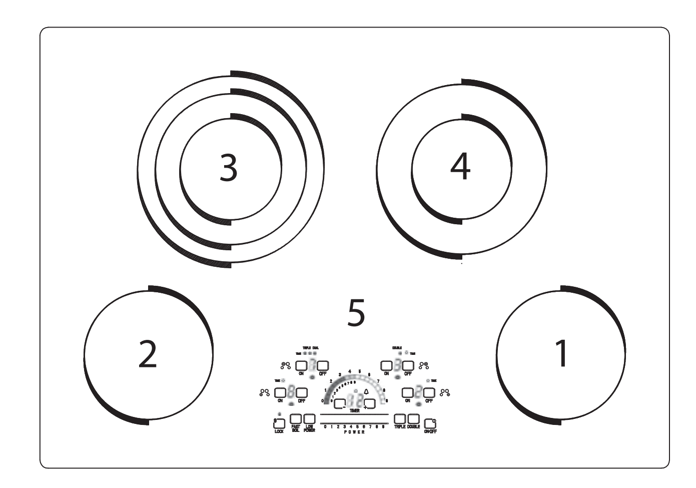
Models and Part Identification

24” Models



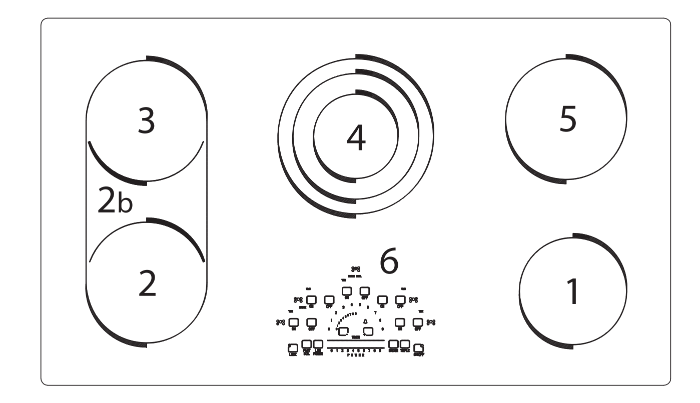
F6RT24S1 (Approval code 512Y30IR or 512Y30NR)
Position 1 - 1200W 5,5” single circuit element
Position 2 - 2200W/800W 8”/5” double circuit element
Position 3 - 1800W 7” single circuit element
Position 4 - touch control

30” Models



F6RT30S1 (Approval code 512T40II or 512T40NI)
Position 1 - 1200W 6” single circuit element
Position 2 - 1200W 6” single circuit element
Position 3 - 2500W/1600W/800W 9”/7”/5” triple circuit element
Position 4 - 2200W/800W 8”/5” double circuit element
Position 5 - touch control

36” Models



F6RT36S1 (Approval code 512V50IID or 512V50ND)
Position 1 - 1200W 6” single circuit element
Position 2 - 1800W 7” single circuit element
Position 2b - 800W bridge element between 2 and 3
Position 3 - 1800W 7” single circuit element
Position 4 - 2500W/1600W/800W 9”/7”/5” triple circuit element
Position 5 - 1800W 7” single circuit element
Position 6 - touch control

Touch Control details (Full options)

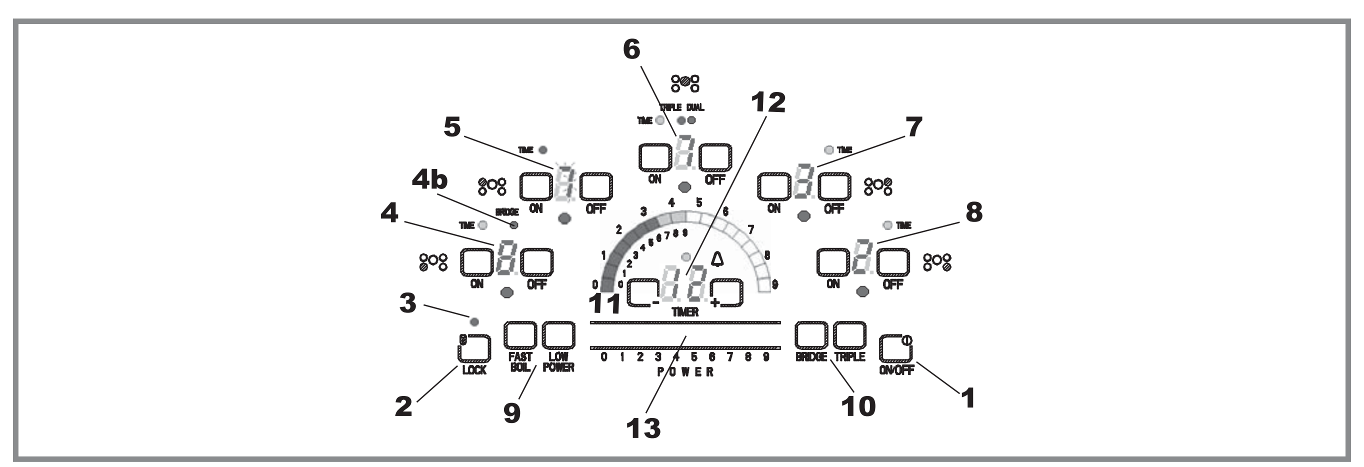


Figure. 2

Position 1 - Main ON/OFF cooktop key.
Position 2 - Command lock key - child proof.
Position 3 - Commands lock indicator.
Position 4 - ON/OFF keys and power level display, for front left cooking zone.
Position 4b - Bridge element enabled indication.
Position 5 - ON/OFF keys and power level display, for rear left cooking zone.
Position 6 - ON/OFF keys and power level display, for central triple cooking zone.
Position 7 - ON/OFF keys and power level display, for rear right cooking zone.
Position 8 - ON/OFF keys and power level display, for front right cooking zone.
Position 9 - Special functions keys.
Position 10 - Extension keys to enable bridge or dual/ triple zones.
Position 11 - “Peacock Tail” for dual range power level.
Position 12 - Timer.
Position 13 - Slide bar for power level setting.

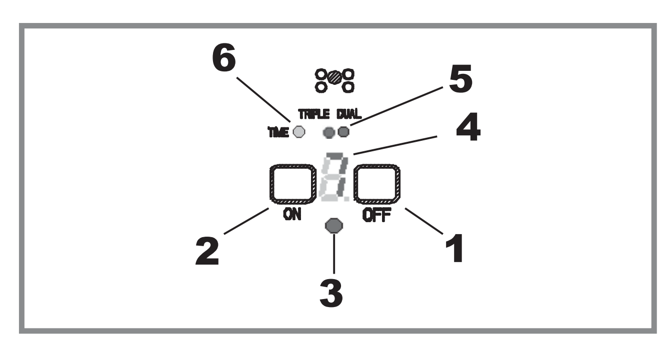


Figure. 3

Position 1 - OFF key for the related zone.
Position 2 - ON/SELECTION key for the related zone.
Position 3 - HOT indication (zone active or residual heat).
Position 4 - Power level display.
Position 5 - Extension enabled (dual/triple circuit, bridge).
Position 6 - Active timer on the related.

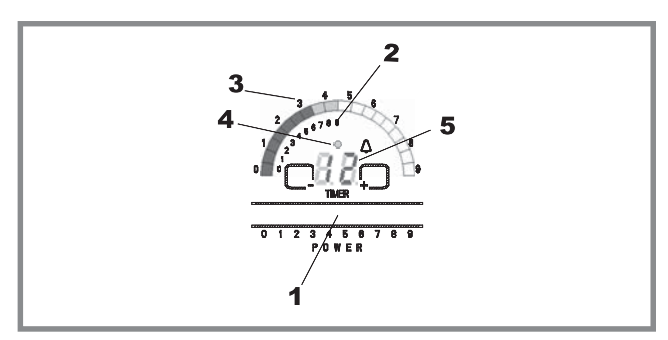
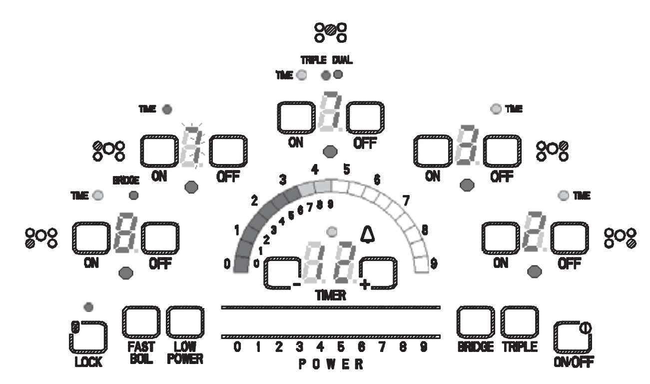


Figure. 4

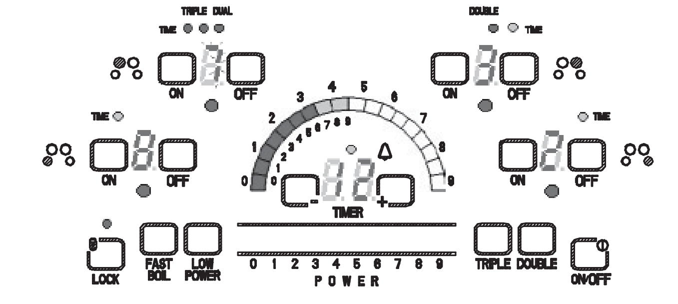
Position 1 - Slide Bar to set the power level.
Position 2 - Low range power scale (0 to 15%), internal.
Position 3 - Full range power scale (0 to 100%), external.
Position 4 - Egg Timer (minute minder) active.
Position 5 - Timer display and keys.

Touch Control Characteristics for every model



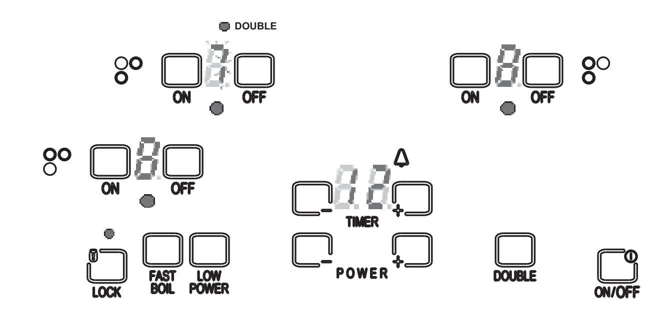
- Slide bar for power level setting.
- Dual range power scale (Full & Low Temperature).
- Egg timer (independent from any zone).
- 5 independent timers, one per cooking zone.
- Fast Boiling function.
- N°5 cooking zone.
- Main ON/OFF key and LOCK key.

F6RT36S1 (Approval code 512V50IID or 512V50ND)



- Slide bar for power level setting.
- Dual range power scale (Full & Low Temperature).
- Egg timer (independent from any zone).
- 4 independent timers, one per cooking zone.
- Fast Boiling function.
- N°4 cooking zone.
- Main ON/OFF key and LOCK key.

F6RT30S1 (Approval code 512T40II or 512T40NI)



- Power level setting via [-] / [+] keys.
- Dual range power scale (Full & Low Temperature).
- Egg timer (independent from any zone).
- Fast Boiling function.
- N°3 cooking zone.
- Main ON/OFF key and LOCK key.

F6RT24S1 (Approval code 512Y30IR or 512Y30NR)

Element and Control Setting

Radiant Elements

This kind of electric heating elements use a ribbon wire located under the glass surface to provide the heat for cooking. The heating elements will cycle on and off, depending on the power level set and displayed by the control.

Temperature limiters
Each radiant heater has its own temperature limiter to protect the glass cooking surface from extremely high temperatures. The limiter will operate automatically by cycling the element.

Multiple Radiant Elements

Multiple heating elements (dual or triple) consist in two or three radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small (main inner element) or the outer ones may be selected for use. The inner elements always work when an outer one is selected.

Bridge Radiant Element

A special multiple heating element consist in two independent radiant ribbon elements which can be connected enabling a bridge element in order to have a large heating area.
When the bridge is enabled, the whole area work as a single unit, it’s not possible anymore to set different power levels on the three elements connected.

Setting Recommended Use

All the settings described in the following table are recommended, provided that the element has not been preheated before. The values in the table represent indicative settings, given that the actual values may depend on:

- Type and quality of the pan.
- Type, quantity and temperature of the food.
- Element used and individual preferences.

TYPE OF FOOD	POWER LEVEL SETTING		
	F6RT24S1	F6RT30S1	F6RT36S1
Melting butter, chocolate.	L.T.	L.T.	L.T.
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk	L.T.	L.T.	L.T.
Cooking vegetables, Fish broths, Fried or Scrambled eggs, Finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, Simmering meats, Steaming vegetables, Pop corn, Bacon, Stewing meet soup, Sautéed vegetables, Spaghetti sauces.	(5)	(5)	(5)
Braising meet, Pan frying meet, Fish, Eggs, Stir frying, Quickly brown or sear meats Hold rapid boil	(7)	(7)	(7)
Boiling water for vegetables, pasta	(9)	(9)	(9)

CONTROL INSTRUCTIONS FOR USE



WARNING

This touch control works using optical light sensing technology. When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality. When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

When the cooktop is connected to the electrical voltage supply all lights and digits turn on to indicate a proper activation. This operation will be completed after few seconds, the control turns off automatically. Now the cooktop is ready for operations.

Switching the control on

Eventually hold the [LOCK] key in case the commands are locked (see that the lock led is on and turns off after a few seconds).

Touch the main [ON/OFF] key in order to make each single zone available for selection.

All the displays show power level "0", if no actions are performed the control shuts down again after about 10 seconds.

Elements setting

Touch the proper [ON] key (ref.2) in order to select the desired zone: the HOT SURFACE (ref.3) indication starts flashing, waiting for a user input.

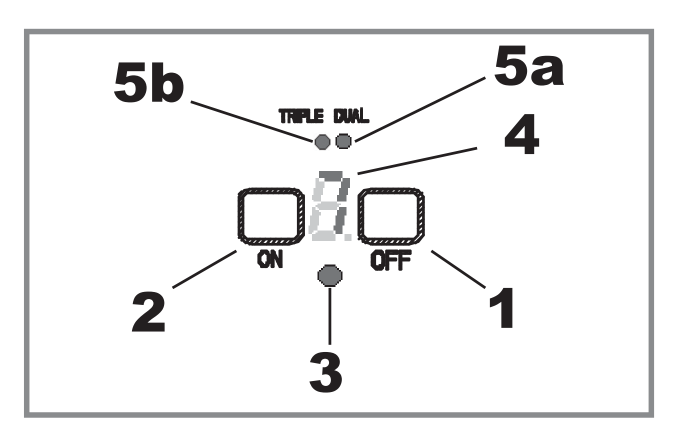


Figure. 6

Touch the slide bar to set the power level (levels 0 to 9 are available), moving the finger along it or directly touching the desired value. If your cooktop model has no slide bar.

The display (ref.4) and the "Peacock Tail" (ref.6) show the power level, updated in real time.

After a 5 seconds time-out the value is accepted, the HOT SURFACE led (ref.3) stops flashing and gets steady. The "Peacock Tail" disappears after some seconds more.

Touch [ON] key to confirm the value before the time-out expires.

The following picture represents the Full Power Scale whereas the control uses all the available power range, from 0% up to the 100% corresponding to level 9.

Level 4 corresponds to 15% of the available power.

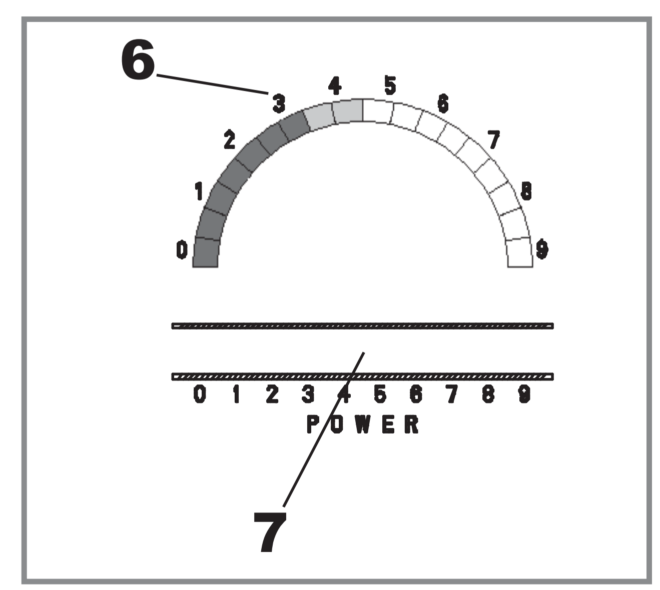


Figure. 7

Using the Low Power Scale

Once a cooking zone has been selected, touch the [LOW TEMP] key (ref.8) in order to enable the Low Power Scale (ref.9) then set the power level in the usual way.

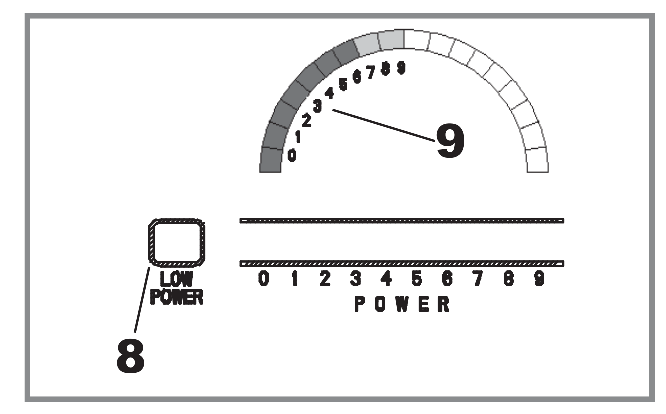


Figure. 8

The control uses only the 15% of the available power, divided in 0 to 9 steps with a better accuracy.

Keep in mind that power level 9 in this special mode correspond exactly to level 4 in the standard range.

Select the zone and touch the [LOW TEMP] key again in order to disable the Low Power Scale and restore the standard one, without switching off the zone.

Pay attention: the level remains the same but the power increases.

Switching off a cooking zone as described below disables the Low Power mode. When the zone will be selected again it will start to work in the standard power mode.

Switching an element off

Touch the related [OFF] key (ref.1) in order to stop a heating element.

You may turn off all active elements at the same time by touching the main [ON/OFF] key.

Dual element activation

Select a double heating area touching the related [ON] key, the HOT SURFACE led (ref.3) begins to flash.

Touch the [DOUBLE] key in order to enable/disable the outer ring of a double zone. This operation is possible while the HOT SURFACE led (ref.3) is flashing.

The dual element enabling indication (ref.5a) is on when the element is enabled, is off when the element is disabled.

Triple element activation

Select a multiple heating area touching the related [ON] key, the HOT SURFACE led (ref.3) begins to flash.

Touch the [TRIPLE] key in order to enable/disable the outer rings of a triple zone:

- If only the inner element is enabled, the intermediate ring is enabled too.
- If the inner and the intermediate elements are enabled, the outer ring is enabled too.
- If all the elements are enabled, the outer and the intermediate rings are disabled.

These operations are possible until the HOT SURFACE led (ref.3) is still flashing.

The intermediate element enabling indication (ref.5a) is on when the double element is enabled, is off when the double element is disabled.

The outer element enabling indication (ref.5b) is on when the triple element is enabled, is off when the triple element is disabled.

Bridge element activation

Select one of the two single heating areas belonging to the bridge touching the related [ON] key, the HOT SURFACE led (ref.3) begins to flash.

Touch the [BRIDGE] key in order to enable the bridge element and set the whole cooking area as a single unit.

This operation is possible until the HOT SURFACE led (ref.3) is still flashing, before or after setting the power level:

- Set the power level on the selected zone then touch the [BRIDGE] key; both the displays will show the same power level and both extension lights (ref.1a, 1b) turns on.
- Touch the [BRIDGE] key, both HOT SURFACE led (ref.3) begin to flash and both extension lights (ref.6a, 6b) turns on. Set the power level that will be immediately and simultaneously displayed on both displays.

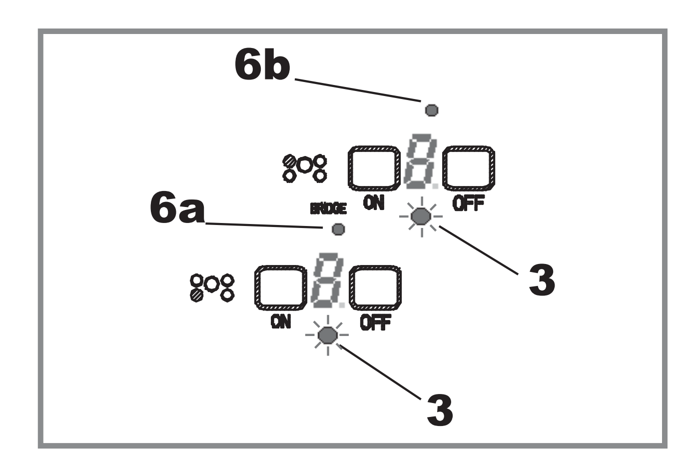


Figure. 9

Once the bridge configuration is active, the [ON] and [OFF] keys of the two single zones involved can be used indifferently to control the bridge area. All actions will have the same effect on the whole cooking area.

The bridge configuration cannot be disabled while is active. It’s always necessary to switch the area off: the bridge will be disabled automatically.

Hot surface indicator light

Each element has a HOT SURFACE indicator light (ref.3) to show when the cooking area is hot.

This indication turns on when the zone is activated and remains ON until the cooking area has cooled down to a “safe to touch” temperature (approximately 150°F).

If a hot surface light is ON use caution when working around the cooktop as it is still hot.

Fast Boil (Booster) function

Once a heating element has been selected, touch the [FAST BOIL] key to enable/disable this function, before or after setting the power level.

A beep sounds and the heater display shows the selected power level and a “P” alternatively. The “Peacock Tail” shows the selected power level.

The heater works at full power (level 9, always on) for 10 minutes. After these 10 minutes the heater returns to the selected power level.

This option is available for all the cooking zones, both standard, both special ones (multiple zones or bridge).

Key Lock function

The key lock function is activated or deactivated holding the [LOCK] key for 2 seconds. The lock indication turns on, the keyboard is locked. Of course, the [LOCK] key itself is always enabled.

The keys are automatically locked at start-up.

The locking function can be activated regardless of the heaters condition (working or not). The key lock function locks all the keys but the [OFF] ones. Also the general [ON/OFF] key remains active for the off function.

Setting the timer

It works as a minute minder and it doesn’t stop any heating element.

The timer is available in some models only. It can be set independently from the heating element, even if there aren’t any working zones. If the cooktop is not working, touch first the main [ON/OFF] key to enter stand-by mode, with all displays showing “0”.

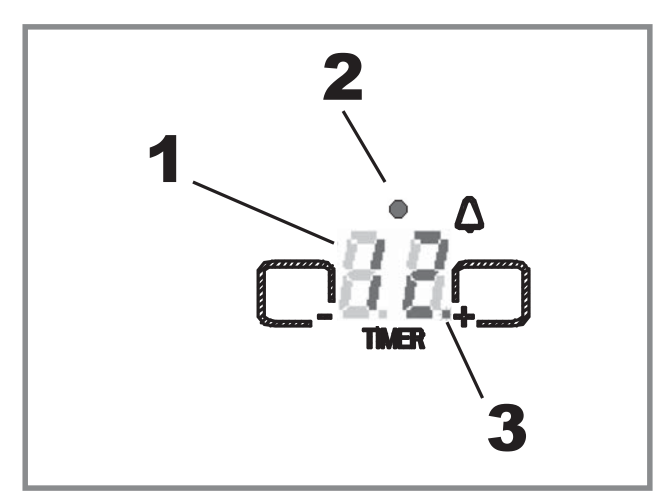


Figure. 10

Touch [T-] or [T+] keys to set the timer: the initial value starts from “00” or “45” respectively on the timer display (ref.1). Hold the key in order to fasten the increase/decrease speed. The maximum value is “99”.

The timer led (ref.2) indicates whether the timer is running.

The dot in the lower right corner of the display (ref.3) is flashing when the timer has been selected in order to change its value. After 5 seconds since the last touch the new value is accepted and the dot disappears. A beep confirms that the new value was accepted correctly.

To cancel the timer, hold [T-] key until the value decrease to “00” or touch both [T-] and [T+] simultaneously in order to reset the value to “00” rapidly.

In some models the timer can be set in relation with a cooking zone:

- Select the cooking zone you want to time.
- Touch [T-] or [T+], the timer led related to the zone starts flashing.
- Set the timer value.
- The timer led gets steady, the value is accepted and the countdown begins.

If more than one timer is set, the display shows the lowest value, the one that will expire first. The timer led (ref.4) related to the zone which the displayed value is referring to, is flashing. If the displayed value refers to the independent timer, the timer led (ref.2) flashes.

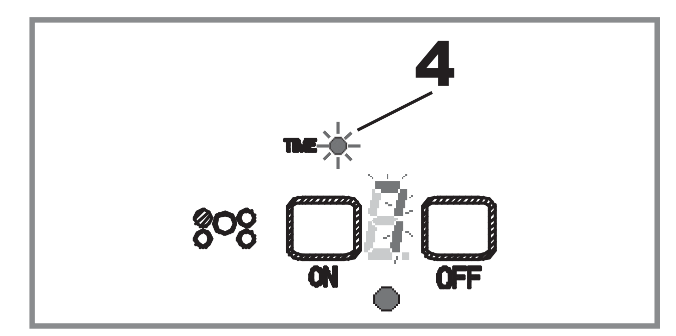


Figure. 11

To check the remaining time for any one of the timed zone, touch the [ON] key related to the zone: the corresponding timer led will begin to flash and the value on the timer display will switch for some seconds to the new value. After a time-out, it will switch back to the shortest one.

To check the independent timer value when it’s not displayed with the highest priority, touch [T-] or [T+] when no zones are selected. The timer led (ref.4) flashes and the displayed value switches to the independent timer.

When the timer value elapses:

- An end of activity beep sequence sounds: three short beeps followed by a long interval are repeated for 1 minute.
- The led indicator related to the elapsed timer flashes.
- The timer value “00” flashes too and will continue to flash waiting for a user confirmation.
- Touch [T-] or [T+] to cancel the expired timer, the display switches to the next shortest timer or gets blank if there aren’t any other timer set.

WARNING: the timer is only intended as an acoustic advisor that recalls the attention of the user.

Timers have no effect on the heating elements. The cooking zone must always be stopped manually by touching the related [OFF] key.

Rest Heat

The HOT SURFACE indicators remain on even after the end of the cooking activity, just the necessary time to let the surface cool down below a safety value.

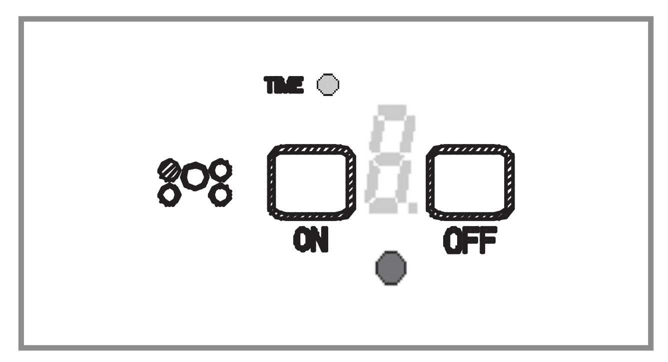


Figure. 12

The residual heat time depends on the power level that was set on the cooking zone and the time the heating element has been working for.

For example, a cooking zone that has been working for more than 5 minutes at full power will take half an hour to cool down before the Residual Heat indication fades away. At level 1 it will take about 10 minutes.

Features

The control is checking its own ambient temperature and stops any activity in case of overheating of inner parts. Let the appliance cool down.

Electric Cooktop Operation

BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop Is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

Cookware

GENERAL

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity) for best result select pans with the following features.

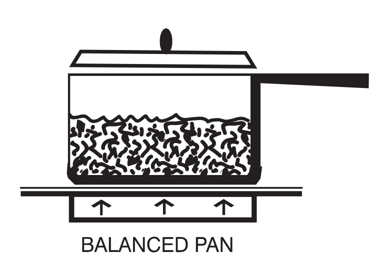
Flat base

When a pan is hot, the base (pan bottom)should rest evenly on the surface without wobbling (rocking).
Ideal cookware should have a flat bottom, straight side, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness.
Rough finishes may scratch the cooktop.

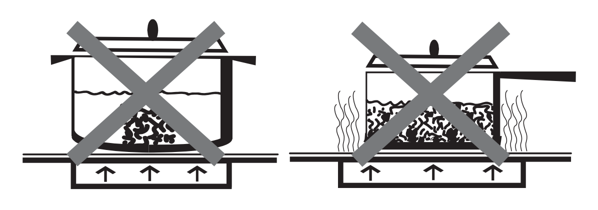
Match Pan Diameter to radiant element

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.





BALANCED PAN



UNBALANCED PAN

U&C014-2

COOKWARE CHARACTERISTICS

Cooking Utensil Guidelines

- **Aluminium:** heats and cools quickly frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** heats and cools quickly Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- **Copper:** tin heats and cools quickly gourmet. cooking, lined wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base Not recommended, metal Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools at moderate soups, sauces, rate vegetables, general cooking.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING

Pots that extend beyond 1 of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.
This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.
However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.
Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.
Be sure the canner fits over:

- the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.

- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

CAUTION

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Special pans

Special pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water (Use only a flat-bottom wok).

CAUTION

Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

CAUTION

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

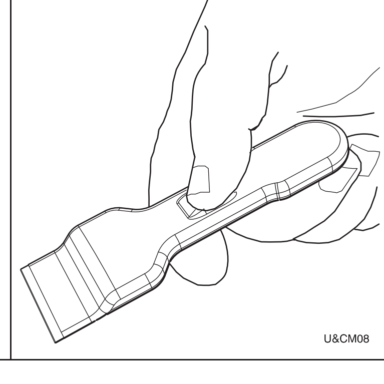
Cleaning the Cooktop

CAUTION
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

FRAME
(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

DAILY CLEANING TECHNIQUES
Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

Remove these soils immediately with the razor blade scraper: • Dry Sugar • Sugar Syrup • Tomato Products • Milk	

USE DAILY
Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

CAUTION
Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS
- **Cooktop Cleaning Crème:**

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.
- **BonAmi®:**

Rinse and dry.
- **Soft Scrub® (without bleach):**

Rinse and dry.
- **White Vinegar:**

Rinse and dry.
- **Razor blade scraper**

Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS
- **Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach**

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- **Caustic Cleaners**

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- **Abrasive Cleaners**

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks. Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- **Powdery cleaners**

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- **Flammable cleaners**

Such as lighter fluid or WD-40.

Troubleshooting

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity to the cooktop.	Have electrician check your power supply.
	Cooktop is in lockout mode.	Unlock cooktop.
Heating elements do not heat properly	Cooktop is connected to 120 volt power supply.	Have electrician connect cooktop to the proper rate cooktop voltage.
	Power supply connection is loose.	Have electrician tighten the connections at the junction box.
	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control.	When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.	When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

Failures declarations

The control is managing an error detection system, mainly the checking the functionality of the electronics itself (keyboard functionality, ambient light conditions, communication between the two boards and the working temperature of the control).

As soon as a failure is detected, the control stops all the heating elements and declares the error code, showing on the proper display “F” and a second letter alternatively in order to identify the fault cause (see the table below).

FA, FC	Key Error
FE, Ft	Temperature sensor failure
Fc	Over temperature
Fr	Relay Error
FH	Control error (EEPROM)
FJ	Key Error
F0	Software Error
FL	Keyboard Error (Ambient Light)
FU	Key Error
Fd	Led On/Off Test Error
Fb	Keyboard Error
F5	Communication Error

“Fc” Allow the cooktop cool down.

“FA,FC,FJ,FL,FU,Fb” In case of keyboard or key errors, be sure that no objects, dirt or fluids are overlapping the commands. Try to remove the power and the restore it. If the problem persist call service.

In case of other control errors, remove and the restore the mains power. If the problem persist call service.

Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below.
When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "FULGOR WARRANTY for Home Appliances".
The location of the serial tag is below the cooktop box. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number ______________________

Serial Number _______________________

Date of Installation or Occupancy _______________

Fulgor Milano WARRANTY for Home Appliances

Duration of warranty:
Fulgor Milano grants for the Continental U.S and Canada a 24 month full warranty from the date of purchase indicated on the invoice. During this period **Fulgor Milano** will pay the cost for replaced parts and labor needed to repair the appliance.

For proof of warranty, please retain the original purchase invoice and the delivery slip.
To obtain service under this warranty, you must:

1. Contact Fulgor-Milano North America Service by email at fulgor@adcoservice.com or by toll free number at 1-855-4-fulgor (855-438-5467) for guidance in receiving service for your appliance.
2. Provide a copy of your original sales receipt.
3. Provide **Fulgor Milano** reasonable opportunity to investigate the claim before the Product or any component of the Product has been removed.

Coverage:
Read the Use and Care Manual before using the appliance for the first time!
This warranty applies to **Fulgor Milano** appliances utilized only for residential use. Our appliances are not intended for commercial use. This warranty is only valid for the original owner and is not transferable.
During the warranty period **Fulgor Milano** will, at its discretion, repair or exchange the product without charge for parts and labor.

The warranty does not cover :
1. Damage to the appliance caused intentionally or by accident.
2. Improper installation or incorrect connection to the power supply.
3. Damage due to the excessive heat generated by exterior sources, water damage.
4. Transport damage.
5. Modifications to the appliance.
6. Malfunctions due to improper usage
7. Breakage or normal usage scratches of the ceramic glass surface.
8. Light bulbs damage or exterior fuses.
9. Operation under professional or commercial conditions.
10. Lightning, fire, flood damages or other Acts of God.
11. Replacement or attachment of parts other than original, provided by **Fulgor Milano**
12. Cosmetic claims such as scratches on stainless steel, handle damage, etc. are under a limited warranty only, and must be claimed within 2 weeks after the date of purchase.

This warranty covers only the appliance and its components. Damage of any items in direct contact or placed near to the appliance are excluded from the warranty. Charges from any third parties other than **Fulgor Milano** authorized service agencies will not be accepted.
Should the appliance prove defective in workmanship or material, the end user shall be granted repair or replacement only. Under no circumstances shall **Fulgor** be liable for any loss or damage, whether it be direct, consequential, or incidental, arising out of the use or incorrect use of the appliance.
In order to obtain warranty rights, the original invoice must be provided to the Technical Services Department, **Fulgor Milano** to verify the date of purchase. Some states do not allow limitations of incidental or consequential damages, therefore the above named limitations or exclusions may not apply.
In case of technical claims or for service, first contact the dealer where the Fulgor Milano appliance was purchased!

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Table des matieres

Veuillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel:

 **AVERTISSEMENT**

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l’opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d’être sérieusement blessé.

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

AVERTISSEMENTS POUR L’INSTALLATION ELECTRIQUE

 **AVERTISSEMENT**

- L’installation et l’entretien de l’appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié ou un bureau technique.
- **Les modèles peuvent être actionnés à 240V ou à 208V**.

ATTENTION

- Toujours débrancher la prise électrique de l’appareil avant de commencer les opérations d’entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

IMPORTANT

Précaution de Sécurité

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.

SECURITE DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

Installation correcte

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la masse par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce

Ne laissez pas des enfants sans surveillance

- Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.

Portez des vêtements corrects

- Il ne faut pas porter de vêtements larges ou avec de grandes manches lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisation du service après-vente

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins que le manuel ne le recommande spécifiquement. Tous les services après-vente doivent être effectués par un technicien qualifié.

Entreposage dans ou sur l'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou à côté.

N'utilisez pas d'eau ou sur les feux de friture

- Sur un début de feu, utilisez des extincteurs à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des poignées sèches

- Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent brûler en se transformant e vapeur. Ne laissez pas les poignées en contact avec des éléments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres torchons volumineux.

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

- L'appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est plat et qui sont assez larges pour couvrir la surface de chauffage. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément de chauffage en contact direct et peut enflammer des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

Ne laissez jamais des surfaces de l'appareil lorsque les réglages sont élevés

- Les débordements peuvent provoquer des fumées et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

Vérifiez que les casseroles à réflexion ou les cuvettes de propreté sont en place

- L'absence des casseroles ou de ces cuvettes pendant la cuisson peuvent endommager les câbles ou les composants inférieurs.

Protections

- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour protéger les cuvettes de propreté ou les boutons, sauf comme le suggère le manuel. Une installation incorrecte des ces protections peut provoquer des risques d'électrochocs ou d'incendie.

Les ustensiles de cuisson vitrifiés

- Uniquement certains types de verre, verre/céramique, céramique, la faïence, ou d'autres ustensiles vitrifiés sont adaptés à la table de cuisson sans se casser à cause du changement soudain de température.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne dépassées sur une autre surface de chauffage

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.

Ne mouillez pas les éléments de chauffages démontables

- Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un risqué d'électrochoc. Contactez un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec attention

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude, évitez les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent entraîner des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

SECURITE PERSONNELLE



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessures à personne au cas où la graisse de cuisson prendrait feu, veuillez vous comporter de la sorte:

- La graisse est inflammable et il faut la manier avec précaution.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de friture.
- Ne prenez jamais en main une casserole en feu.
- La graisse en feu peut être éteinte en dehors de la casserole avec du bicarbonate de sodium, ou si vous en avez, un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de l'enlever.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement.
- Si vous faites une flambée avec des liqueurs ou d'autres alcools sous une hotte, **coupez la ventilation**. Les flammes peuvent devenir hors de contrôle à cause de l'aspiration.
- Ne laissez jamais l'endroit sans surveillance lorsque le réglage est sur une chaleur élevée. Le débordement peut entraîner des fumées et des éclaboussures qui peuvent prendre feu.

ATTENTION

Ne laissez jamais en contact avec la surface chaude des feuilles d'aluminium, le plastique, le papier ou chiffon. Ne laissez pas une casserole chauffée à sec.

- **Prévenir les brûlures**. Si les flammes ne s'étendent pas immédiatement, **évacuez et appelez immédiatement les pompiers**
- Ayez toujours un détecteur de fume près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allume lorsque vous flambez de la nourriture (seulement en cas de fumée sans flammes).

Utilisez un extincteur uniquement si:

- Vous savez que vous avez un extincteur Class ABC, et que vous savez déjà vous en servir.
- Le feu est petit et qu'il est contenu dans la zone ou il a démarré.
- Les pompiers sont prévenus.
- Vous pouvez combattre le feu avec le dos près d'une sortie.
- N'utilisez **jamais** d'eau sur les incendies de cuisine.
- Si vos vêtements prennent feu, **allongez -vous et roulez-vous immédiatement** pour éteindre les flammes.



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de brûlures lorsque vous utilisez la table de cuisson, observez ce qui suit:

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur cet appareil.

ATTENTION

Ne pas conserver des objets qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

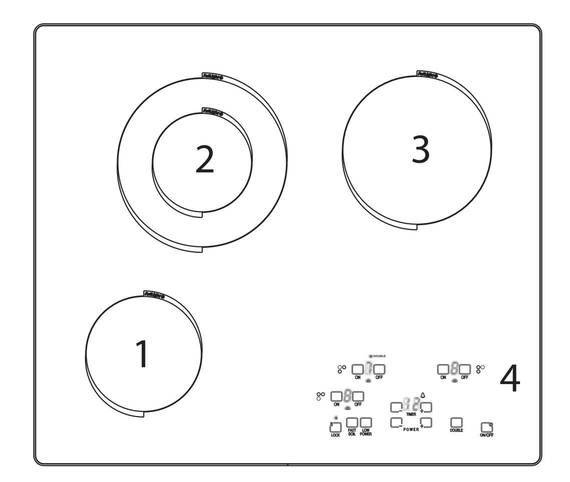
- **Ne touchez jamais la surface en verre**. La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments de chauffage jusqu'à ce qu'ils refroidissent

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

- Ne touchez pas d'éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four. les éléments de chauffage peuvent être assez chauds pour devenir foncés. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant l'utilisation et après, ne touchez pas éléments chauffants, les vêtements ou les matériaux inflammables ne doivent pas être en contact avec ces surfaces ou celles intérieures avant un certain temps de refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures– (identification des surfaces – par exemple, ouvertures d'aération du four et surfaces près de ces ouvertures, portes de four, et fenêtres sur les portes de four).
- Afin de réduire le risque de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les écoulements accidentels, la poignée du contenant doit être tournée vers le centre de la table de cuisson pour qu'elle ne dépasse pas de la surface de l'unité.
- Utilisez uniquement certains types de verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

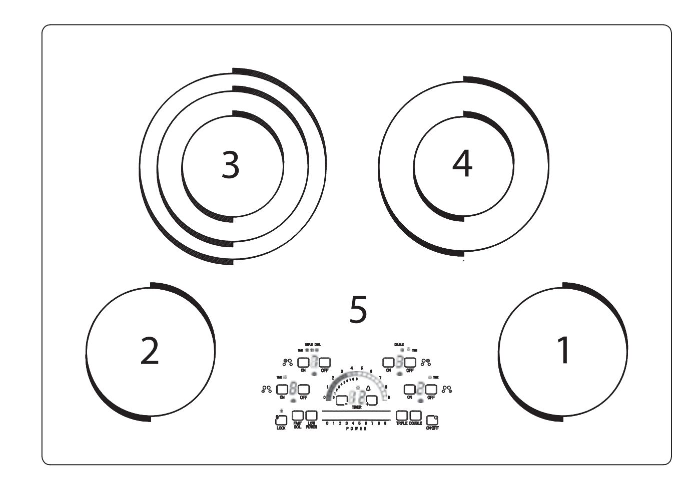
Modèles et nomenclature des pièces

24" Models



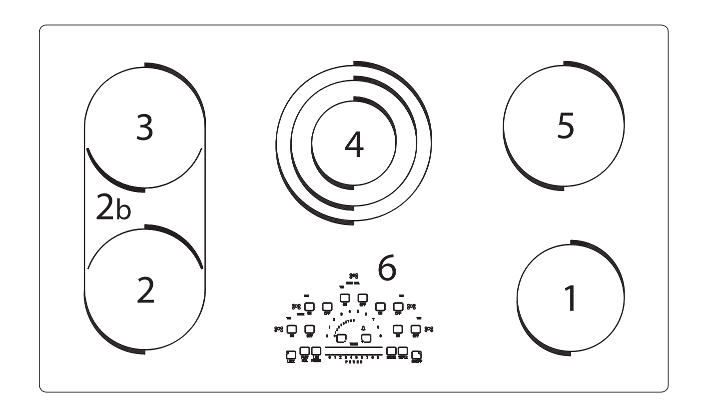
F6RT24S1 (Code d'approbation 512Y30IR ou 512Y30NR)
Position 1 - 1200W 5,5" Élément circuit simple
Position 2 - 2200W/800W 8"/5" Élément double circuit
Position 3 - 1800W 7" Élément circuit simple
Position 4 - Boutons de commande par effleurement

Modèles 30"



F6RT30S1 (Code d'approbation 512T40II ou 512T40NI)
Position 1 - Élément circuit simple 6" 1200W
Position 2 - Élément à circuit simple 6" 1200W
Position 3 - Élément triple circuit 9"/7"/5" 2500W/1600W/800W
Position 4 - Élément double circuit 8"/5" 2200W/800W
Position 5 - Boutons de commande par effleurement

Modèles 36"



F6RT36S1 (Code d'approbation 512V50IID ou 512V50ND)
Position 1 - Élément à circuit simple 6" 1200W
Position 2 - Élément à circuit simple 7" 1800W
Position 2b - Élément pont 800W entre 2 et 3
Position 3 - Élément à circuit simple 7" 1800W
Position 4 - Élément triple circuit 9"/7"/5" 2500W/1600W/800W
Position 5 - Élément à circuit simple 7" 1800W
Position 6 - Boutons de commande par effleurement

Boutons de commande par effleurement - Vue détaillée (toutes options)

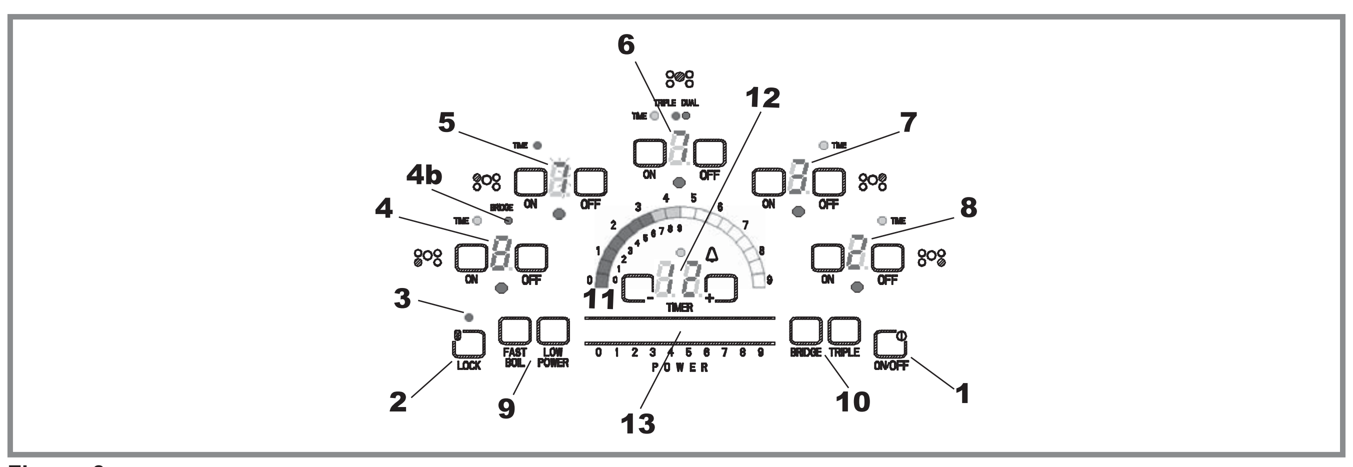


Figure. 2

Position 1 - Touche générale ON/OFF de la table de cuisson
Position 2 - Touche de verrouillage des commandes - sécurité enfants.
Position 3 - Indicateur de verrouillages des commandes.
Position 4 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant gauche.
Position 4b - Indication élément pont autorisé.
Position 5 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière gauche.
Position 6 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson centrale triple.
Position 7 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière droite.
Position 8 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant droite.
Position 9 - Touches fonctions spéciales.
Position 10 - Touches d'extension pour autoriser les ponts ou les zones doubles/triples.
Position 11 - "Queue de paon" pour niveau de puissance plage double.
Position 12 - Minuterie.
Position 13 - Indicateur à barre pour réglage du niveau de puissance..

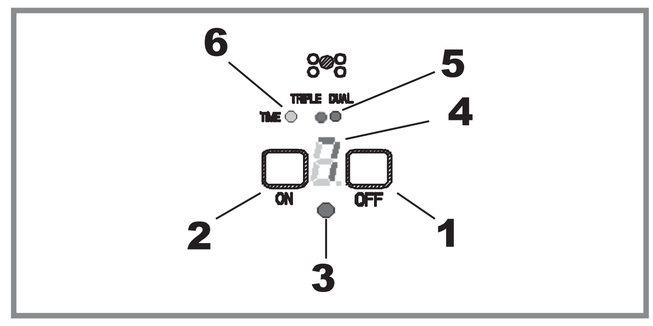


Figure. 3

Position 1 - Touche OFF pour la zone associée.
Position 2 - Touche ON/SÉLECTION pour la zone associée.
Position 3 - Indication TRÈS CHAUD (chaleur active ou résiduelle de la zone).
Position 4 - Affichage du niveau de puissance.
Position 5 - Extension autorisée (circuit double/triple, pont).
Position 6 - Minuterie active dans la zone associée.

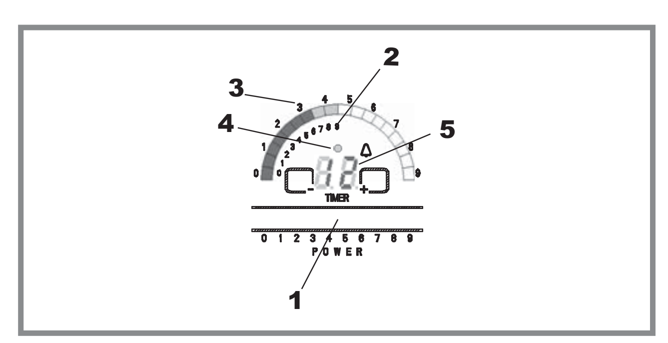
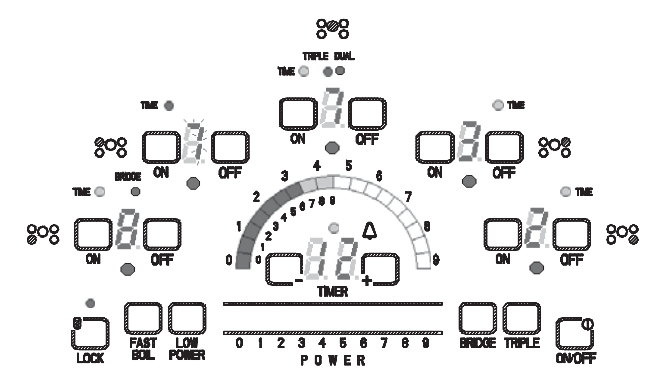


Figure. 4

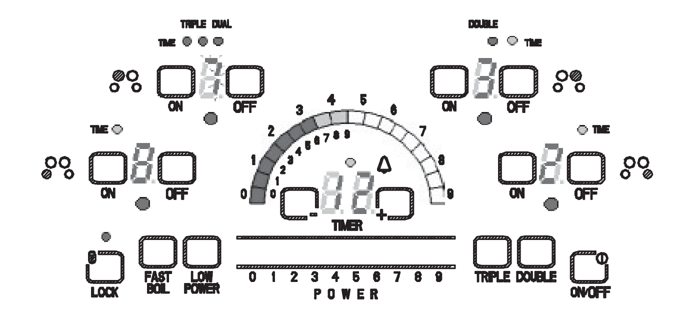
Position 1 - Indicateur à barre pour régler le niveau de puissance.
Position 2 - Échelle de puissance gamme réduite (0 à 15%), interne.
Position 3 - Échelle de puissance pleine gamme (0 à 100%), externe.
Position 4 - Sablier (compte-minutes) actif.
Position 5 - Affichage et touches minuterie.

Boutons de commande/Caractéristiques des différents modèles



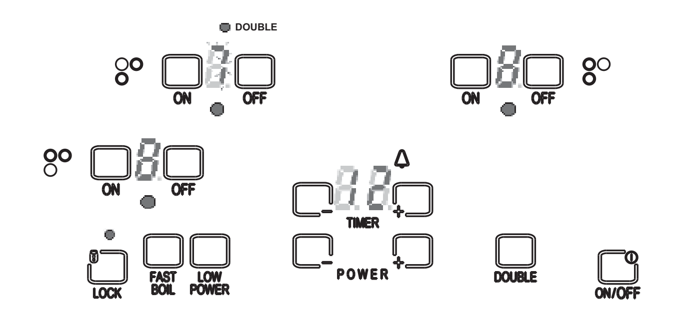
- Indicateur à barre pour le réglage du niveau de puissance.
- Échelle de puissance double gamme (plage de température complète et réduite).
- Sablier (indépendant pour chaque zone).
- 5 minuteries indépendantes, une par zone de cuisson.
- Fonction de cuisson rapide
- Zone de cuisson n°5
- Touche générale ON/OFF et touche de VERROUILLAGE.

F6RT36S1 (Code d'approbation 512V50IID ou 512V50ND)



- Indicateur à barre pour le réglage du niveau de puissance.
- Échelle de puissance double gamme (plage de température complète et réduite).
- Sablier (indépendant pour chaque zone).
- 4 minuteries indépendantes, une par zone de cuisson.
- Fonction de cuisson rapide
- Zone de cuisson n°4
- Touche générale ON/OFF et touche de VERROUILLAGE.

F6RT30S1 (Code d'approbation 512T40II ou 512T40NI)



- Réglage du niveau de puissance par les touches [-] / [+].
- Échelle de puissance double gamme (plage de température complète et réduite).
- Sablier (indépendant pour chaque zone).
- Fonction de cuisson rapide
- Zone de cuisson n°3
- Touche générale ON/OFF et touche de VERROUILLAGE.

F6RT24S1 (Code d'approbation 512Y30IR or 512Y30NR)

Réglage des commandes et des éléments

Éléments radiants

Les éléments chauffants électriques de ce type fournissent la chaleur de cuisson nécessaire à travers un câble en ruban placé sous la surface en verre. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent cycliquement selon le niveau de puissance programmé et affiché sur le panneau de commande.

Limiteurs de température

Chaque élément chauffant radiant est équipé d'un limiteur de température afin de protéger la surface de cuisson en verre des très hautes températures. Le limiteur fonctionne automatiquement en mettant l'élément en cycle.

Éléments radiants multiples

Les éléments radiants multiples (doubles ou triples) sont formés par deux ou trois éléments à ruban radiants situés dans une même zone de cuisson. Il est possible de choisir si l'on veut utiliser les éléments (plus petits) de la zone interne principale ou les externes. Les éléments internes sont toujours au travail quand un élément externe est sélectionné.

Élément radiant pont

L'élément chauffant multiple spécial est formé par deux éléments à ruban radiants indépendants qu'il est possible de connecter à travers l'activation d'éléments pont dans le but de disposer d'une grande zone chauffante.

Quand le pont est actif, toute la zone travaille comme une seule unité ; il n'est plus possible de régler différents niveaux de puissance sur les trois éléments qui sont connectés.

Valeurs de réglage recommandées

Toutes les valeurs de réglage indiquées au tableau ci-dessous sont recommandées ; l'élément ne doit pas avoir été préchauffé. Les valeurs du tableau sont indicatives ; les valeurs réelles dépendent de plusieurs facteurs :

- Type et qualité du récipient de cuisson
- Type, quantité et température des aliments
- Élément utilisé et préférences personnelles.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE		
	F6RT24S1	F6RT30S1	F6RT36S1
Beurre ou chocolat à faire fondre	L.T.	L.T.	L.T.
Sauces délicates, riz, faire cuire doucement des sauces avec du beurre et du jaune d'œuf	L.T.	L.T.	L.T.
Cuisson de légumes Bouillon de poisson Œufs sur le plat ou brouillés Cuisson de céréales, pâtes, lait, crêpes, crèmes-dessert Cuisson lente de viandes Cuisson de légumes à la vapeur Maïs soufflé Bacon Ragoût de viande Légumes sautés Sauces pour pâtes	(5)	(5)	(5)
Viandes braisées Fritures de viande Poisson Œufs Aliments sautés Viande grillée Maintien de l'ébullition	(7)	(7)	(7)
Porter l'eau à ébullition pour faire cuire des légumes ou des pâtes	(9)	(9)	(9)

Mode d’emploi



ATTENTION

Cette commande par effleurement fonctionne selon la technologie du captage optique de la lumière.
Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.
Au moment de la mise sous tension de l’unité, veiller à ce qu’aucune lumière forte n’atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d’insensibiliser la commande.

Lorsque vous mettez la table de cuisson sous tension, tous les voyants et les caractères lumineux s’allument pour indiquer que l’appareil est bien activé. Cette opération dure quelques secondes, après quoi ils s’éteignent automatiquement. La table de cuisson est alors prête à fonctionner.

Allumer le panneau de commande

Si les commandes ont été verrouillées, exercez une pression maintenue sur la touche [LOCK] ; le voyant de verrouillage est allumé, il s’éteint au bout de quelques secondes.

Effleurez la touche générale [ON/OFF] ; toutes les zones peuvent maintenant être sélectionnées.

Tous les affichages montrent un niveau de puissance 0 ; si vous n’exécutez aucune action dans les 10 secondes, le système s’éteint.

Réglage des éléments

Effleurez la touche [ON] correspondante (ref.2) pour sélectionner la zone souhaitée : l’indication SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se met à clignoter dans l’attente d’une action de la part de l’utilisateur.

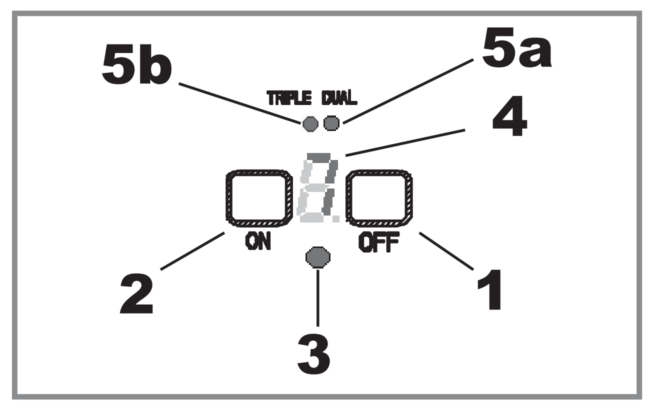


Figure. 6

Touchez l’indicateur à barre pour définir le niveau de puissance (niveaux disponibles : 0 à 9) : vous pouvez déplacer votre doigt sur la barre ou toucher directement la valeur souhaitée. Si votre modèle de table de cuisson ne possède pas d’indicateur à barre.

L’affichage (ref.4) et la « queue de paon » (ref.6) montrent le niveau de puissance actualisé en temps réel.

Après un délai d’attente de 5 secondes, la valeur est acceptée ; le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) cesse de clignoter et devient fixe. La « queue de paon » disparaît après quelques secondes supplémentaires.

Effleurez la touche [ON] pour valider la valeur avant que la fin du délai d’attente.

La figure ci-dessous représente l’échelle de pleine gamme, c’est-à-dire toute la plage de puissance disponible pour le système de commande, de 0% à 100% (qui correspond au niveau 9).

Le niveau 4 correspond à 15% de la puissance disponible.

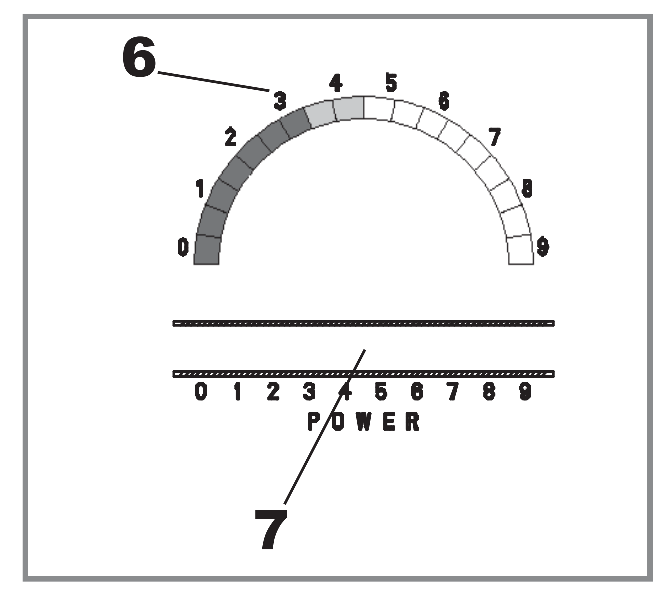


Figure. 7

Utilisation de la gamme de puissance réduite

Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, effleurez la touche [LOW TEMP] (ref.8) pour activer la gamme de puissance réduite (ref.9) ; réglez ensuite le niveau de puissance comme d’habitude.

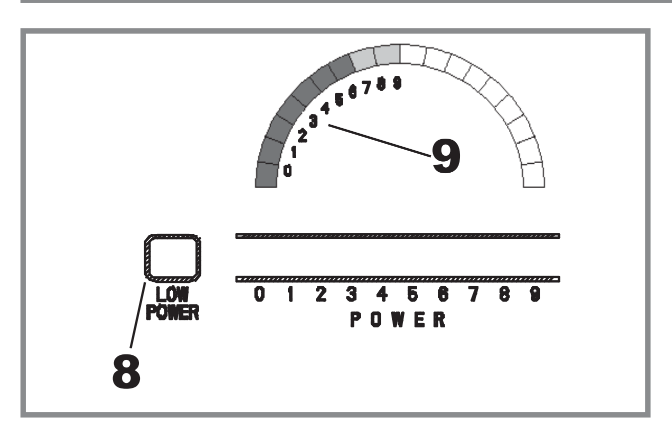


Figure. 8

Le système de commande n’utilisera que 15% de la puissance disponible, divisée en échelons de 0 à 9 pour une plus grande précision.

Souvenez-vous que dans cette modalité spéciale, le niveau 9 correspond exactement au niveau 4 de la gamme standard.

Pour rétablir la gamme standard sans éteindre la zone, sélectionnez cette dernière et effleurez à nouveau la touche [LOW TEMP] pour désactiver la gamme de puissance réduite.

Attention : le niveau reste le même mais la puissance augmente.

En éteignant la zone de cuisson suivant les instructions ci-dessous, vous désactivez aussi le mode puissance réduite. Quand vous sélectionnerez à nouveau cette zone, elle commencera à travailler au mode de puissance standard.

Éteindre un élément

Pour éteindre un élément chauffant, effleurez la touche [OFF] (ref.1) correspondante.

Vous pouvez éteindre tous les éléments actifs en même temps en effleurant la touche [ON/OFF] générale.

Activation élément double

Sélectionnez une zone de cuisson double en effleurant la touche [ON] correspondante, le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se met à clignoter.

Effleurez la touche [DOUBLE] pour activer/désactiver l’anneau externe d’une zone double. Cette opération est possible pendant que le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref. 3) clignote.

L’indication d’activation d’élément double (ref.5a) s’allume quand l’élément est actif et s’éteint quand l’élément est inactif.

Activation élément triple

Sélectionnez une zone de cuisson multiple en effleurant la touche [ON] correspondante, le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se met à clignoter.

Effleurez la touche [TRIPLE] pour activer/désactiver les anneaux externes d’une zone triple.

- L’anneau intermédiaire ne s’active que si l’élément interne est activé aussi.
- Si les éléments interne et intermédiaire sont actifs, l’externe l’est aussi.
- Si tous les éléments sont activés, les anneaux externe et intermédiaire sont inactifs. .

Ces opérations sont possibles tant que le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) clignote encore.

L’indication d’activation d’élément intermédiaire (ref.5a) s’allume quand l’élément double est actif et s’éteint quand l’élément double est inactif.

L’indication d’activation d’élément externe (ref.5b) s’allume quand l’élément triple est actif et s’éteint quand l’élément triple est inactif.

Activation élément pont

Sélectionnez une des deux zones de cuisson appartenant au pont en effleurant la touche [ON] correspondante, le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se met à clignoter.

Effleurez la touche [PONT] pour activer l’élément pont et régler toute la zone de cuisson comme une unité formant un tout.

Cette opération est possible tant que le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) clignote encore, avant ou après le réglage du niveau de puissance.

- Réglez le niveau de puissance pour la zone sélectionnée puis effleurez la touche [PONT] ; les deux affichages indiquent le même niveau de puissance et les deux voyants d’extension (ref.1a, 1b) s’allument.
- Effleurez la touche [PONT], les deux voyants SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se mettent à clignoter et les deux voyants d’extension (ref.6a, 6b) s’allument. Réglez le niveau de puissance ; la valeur apparaît immédiatement et simultanément sur les deux affichages.

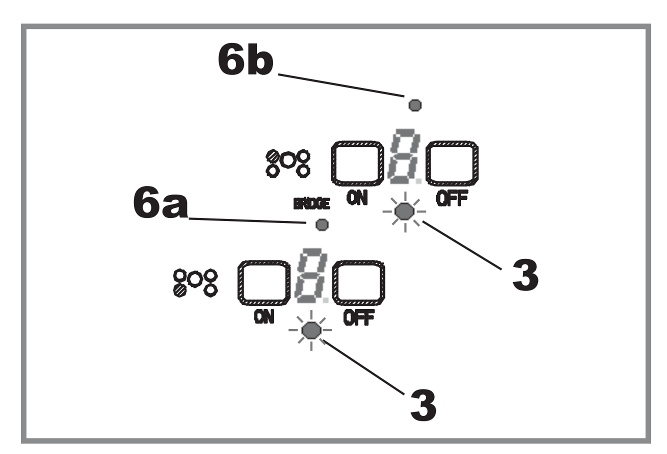


Figure. 9

Une fois que la configuration du pont est active, les touches [ON] et [OFF] des deux zones concernées peuvent être utilisées indistinctement pour commander la zone pont. Toutes les actions auront le même effet sur toute la zone de cuisson.

Il n'est pas possible de désactiver la configuration pont pendant qu'elle est opérationnelle. Il faut éteindre préalablement la zone : le pont se désactivera automatiquement.

Voyant indicateur surface très chaude

Chaque élément possède un voyant indicateur SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) qui prévient quand la surface de cuisson est très chaude.

L'indication s'allume quand vous activez la zone et reste allumée jusqu'au moment où la zone de cuisson se sera refroidie jusqu'à une température garantissant la sécurité au toucher (environ 65°C).

Quand un voyant surface très chaude est allumé, faites très attention si vous travaillez dans le voisinage de la table de cuisson car elle est encore très chaude.

Fonction cuisson rapide (booster)

Après avoir sélectionné l'élément chauffant, effleurez la touche [CUISSON RAPIDE] pour activer et désactiver cette fonction avant ou après le réglage du niveau de puissance.

Un bip sonore se déclenche et vous voyez apparaître en alternance sur l'affichage le niveau de puissance sélectionné et la lettre P. La « queue de paon » montre le niveau de puissance sélectionné.

L'élément chauffant travaille à pleine puissance (niveau 9 allumé en permanence) pendant 10 minutes. Au terme de ces 10 minutes, il retourne au niveau de puissance sélectionné.

Cette option est disponible pour toutes les zones de cuisson, aussi bien standard que spéciales (zones multiples ou pont).

Fonction de verrouillage des touches

Pour activer et désactiver la fonction de verrouillage des touches, exercez une pression maintenue sur la touche [LOCK] pendant 2 secondes. L'indication de verrouillage s'allume et le clavier est verrouillé. Bien sûr, la touche [LOCK] est, quant à elle, toujours active.

Lors du démarrage, les touches sont verrouillées automatiquement.

Vous pouvez activer la fonction de verrouillage aussi bien si les éléments chauffants sont en service que s'ils ne le sont pas. La fonction de verrouillage bloque toutes les touches à l'exception des touches [OFF]. La fonction off de la touche générale [ON/OFF] reste active elle aussi.

Réglage de la minuterie

Ce dispositif a la fonction d'un compte-minutes mais il n'arrête pas les éléments chauffants.

La minuterie n'est disponible que sur certains modèles. Vous pouvez la régler indépendamment de l'élément chauffant et même s'il n'y a aucune zone en service. Si la table de cuisson n'est pas en service, effleurez d'abord la touche générale [ON/OFF] pour accéder au mode de veille ; tous les affichages doivent être à "0".

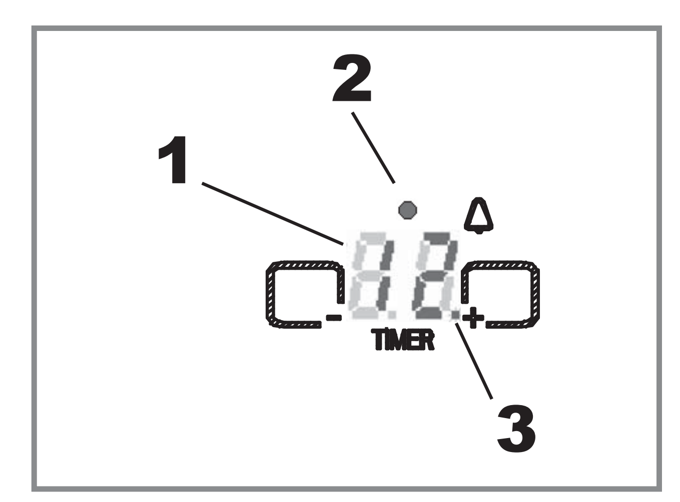


Figure. 10

Effleurez les touches [T-] ou [T+] pour régler la minuterie : la valeur initiale commence à "00" ou "45" respectivement sur l'affichage de la minuterie (ref.1). Maintenez la touche pressée pour que les valeurs augmentent/diminuent plus rapidement. La valeur maximum est "99".

La led de la minuterie (ref.2) indique quand la minuterie est en service.

Le point qui apparaît dans le coin en bas à droite de l’affichage (ref. 3) clignote quand la minuterie a été sélectionnée afin de modifier la valeur. Cinq secondes après la dernière pression, la nouvelle valeur est acceptée et le point disparaît. Un bip sonore confirme que la nouvelle valeur a bien été acceptée.

Pour annuler la minuterie, exercez une pression maintenue sur la touche [T-] jusqu’à ce que la valeur descende à “00” ou bien touchez [T-] et [T+] simultanément pour reporter rapidement la valeur à “00”.

Dans certains modèles, il est possible d’associer la minuterie à une zone de cuisson.

- Sélectionnez la zone de cuisson que vous voulez chronométrer.
- Effleurez [T-] ou [T+]: la minuterie associée à la zone se met à clignoter. ,
- Réglez la valeur de la minuterie.
- Le voyant lumineux de la minuterie devient fixe ; la valeur est acceptée et le compte à rebours commence.

S’il y a plus d’une minuterie programmée, l’affichage montre la valeur la plus basse, c’est-à-dire le temps qui va expirer le premier. Vous verrez clignoter le voyant lumineux de la minuterie (ref.4) associée à la zone à laquelle se réfère la valeur affichée. Si la valeur affichée se réfère à la minuterie indépendante, le voyant lumineux de la minuterie (ref. 2) clignote.

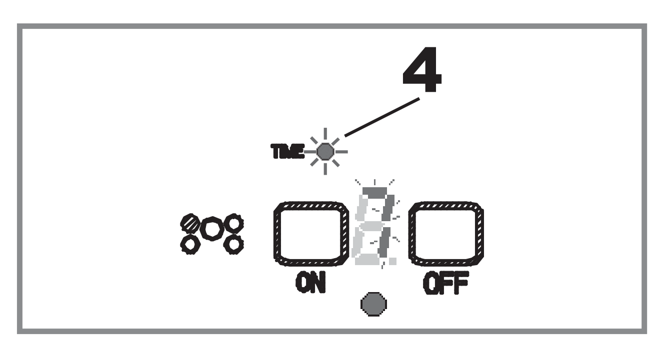


Figure. 11

Pour vérifier le temps résiduel d’une zone temporisée, effleurez la touche [ON] associée à la zone en question : le voyant lumineux de la minuterie correspondant se met à clignoter et la valeur présente sur l’affichage de la minuterie commutera pendant quelques secondes à la nouvelle valeur. Après un délai temporisé, la valeur du temps le plus court s’affiche à nouveau.

Pour vérifier la valeur de la minuterie indépendante quand elle n’est pas affichée en priorité, effleurez [T-] ou [T+] sans sélectionner aucune zone. Le voyant lumineux de la minuterie (ref. 4) clignote et la valeur affichée commute à la minuterie indépendante.

Quand le temps de la minuterie expire :

- Une séquence sonore indique la fin de l’activité : trois sons brefs suivis d’un silence long se répètent pendant 1 minute.
- Le voyant lumineux associé à la minuterie qui a expiré clignote.
- La valeur “00” de la minuterie clignote elle aussi; elle attend un acquittement de la part de l’utilisateur pour s’arrêter.
- Effleurez [T-] ou [T+] pour annuler la minuterie qui a expiré; l’affichage commute à la minuterie au temps résiduel le plus bref ou reste vide si aucune autre minuterie n’est programmée.

MISE EN GARDE : La minuterie est un simple avertisseur sonore qui attire l’attention de l’utilisateur.

Elle n’a aucun effet sur les éléments chauffants. Vous devez toujours éteindre manuellement la zone de cuisson à l’aide de la touche [OFF] correspondante.

Chaleur de veille

Les indicateurs SURFACE TRÈS CHAUDE restent allumés, même après la fin de l’activité de cuisson, tout le temps nécessaire pour que la température de la surface s’abaisse à une valeur sûre au toucher.

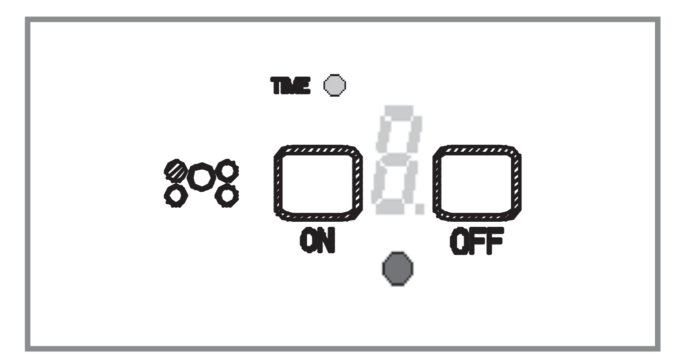


Figura. 12

La durée de la chaleur résiduelle dépend du niveau de puissance qui avait été programmé pour la zone de cuisson et du temps pendant lequel l’élément chauffant a été en service.

Par exemple, une zone de cuisson qui a travaillé plus de 5 minutes à pleine puissance mettra une demi-heure à refroidir suffisamment pour que l’indicateur de chaleur résiduelle s’éteigne. Au niveau 1, elle y mettra 10 minutes environ.

Caractéristiques

Le système de commande vérifie sa propre température ambiante et interrompt toute activité en cas de surface de ses parties internes. Laissez refroidir l’appareil.

Fonctionnement de la Table de Cuisson

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium directement sur le verre; il va fondre et endommager la surface en verre.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne cuisez jamais directement la nourriture sur le verre.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

Batterie de Cuisine

ACCESSOIRE DE CUISINE

Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité) pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

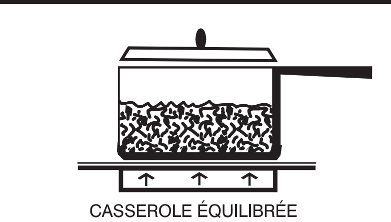
Fond plat

Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond de la casserole) doit être posée uniformément sur la surface sans osciller (basculer). La casserole idéale doit avoir un fond plat, des bords rectilignes, un couvercle bien tenu et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à épaisse. Les finitions brutes peuvent rayer la table de cuisson.

Adaptation du diamètre de la casserole à l'élément rayonnant

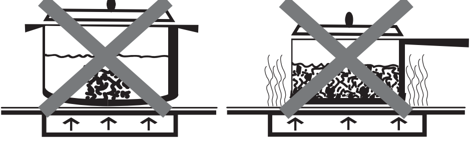
Le fonde la casserole doit couvrir ou être adapté au diamètre de l'élément utilisé





CASSEROLE ÉQUILIBRÉE





CASSEROLE DÉSÉQUILIBRÉE

U&C014-3

CARACTÉRITIQUES DES ACCESSOIRES

Guide des ustensiles de cuisine

- **L'aluminium** chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Il peut laisser des marques sur le verre.
- **Le fer forgé** chauffe et refroidit rapidement. Non recommandé. Il retient trop la chaleur et peut endommager la table de cuisson.
- **Le cuivre** conserve la chaleur et refroidit rapidement. Cuisson gourmet, sauces au vin liées, plat d'œufs.
- **La finition émail**, la réponse dépend de la base. Non recommandé, des imperfections métalliques dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **La vitrocéramique** chauffe et refroidit lentement Non recommandé. Elle chauffe trop doucement. Des imperfections en émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **L'acier** inoxydable chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes crus, cuisson générale.

OBSERVEZ LES POINTS SUIVANTS DE MISE EN BOITE DE CONSERVE

Les casseroles qui dépassent plus de 1 cercle de la surface ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons. Cependant, lorsque vous faites des conserves avec des bains-maries ou des conserves sous pression, des casseroles de diamètre plus large peuvent être utilisées. C'est parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour la surface de la table de cuisson.
Cependant, n'utilisez pas de casseroles a large diametre ou d'autres recipients pour frire ou faire bouillir des aliments qui ne sont pas de l'eau.
La plupart des sirops ou d'autres sauces mixées— et tout ce qui est frit— cuise à des températures bien plus élevées que l'eau bouillante. Ces températures peuvent donc chauffer le verre de la table de cuisson. Vérifiez que le récipient soit bien sur le:

- Centre de la surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas au récipient d'être centré sur la surface, utilisez des récipients plus petits pour un bon résultat.
- Il faut utiliser des récipients à fond plat. N'utilisez pas de récipient avec des fonds ondulés [souvent dans les plats en émail) parce qu'ils ne sont pas assez en contact avec la surface et donc l'eau met longtemps à bouillir.

- Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédés de sources sûres. Des recettes fiables sont disponibles chez le fabricant de conserves ou de bocaux comme la marque Ball and Kerr; et au service d’extension du département de l’agriculture des Etats-Unis.
- Rappelez vous que la mise en boîte de conserves entraîne beaucoup de vapeur. Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, faites bien attention.

ATTENTION

Une mise en boîte de conserves sûre exige que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que le bocal soit fermé de façon étanche. Lorsque vous faites des conserves dans un bain-marie, une ébullition douce mais maintenue doit être prolongée pendant le temps exigé. Lors de la mise en boîte de conserve dans une cocotte minute, la pression doit être maintenue pendant le temps exigé.
Après avoir réglé les commandes, il est très important de garder l’ébullition prescrite et les niveaux de pression pendant le temps nécessaire.

Vous devez être sûr du temps nécessaire pour la mise en boîte de conserve et cela sans aucune interruption, et surtout ne faites jamais de conserve avec un récipient dont le fond est ondulé.

Poêles spéciales

Les poêles spéciales, comme les grils, les plats à rôtir, les cocottes minutes, les woks, (N’utilisez que les fonds plats).

ATTENTION

La nourriture emballée dans des feuilles d’aluminium ne doit pas être placée directement sur le verre en céramique de la surface de cuisson; les feuilles en aluminium peuvent fondre et entraîner des endommagements permanents.

ATTENTION

Le plastique, le papier, les tissus peuvent fondre ou brûler lorsqu’ils sont en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas ces objets en contact avec le verre chaud.

Nettoyage de la Table de Cuisson

ATTENTION

Assurez-vous que l’alimentation électrique est débranchée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d’eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant.
Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l’on peut voir sur la surface entre les utilisations.

CADRE

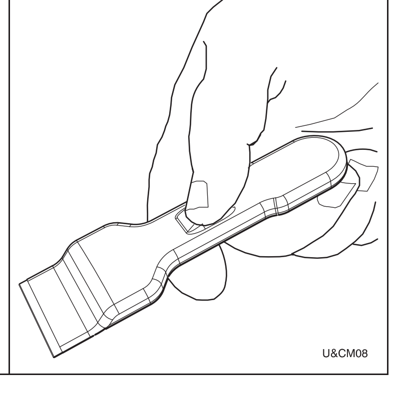
(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu’elle est complètement froide à l’exception de ce qui suit.

Enlevez immédiatement avec le racloir à lame de rasoir ces résidus de

- sucres séchés
- sucre de sirop
- produits à la tomate
- lait



Utilisation quotidienne

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide.
Utilisez du vinaigre blanc s’il reste des salissures; rincez.
Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson.
Lorsque c’est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

ATTENTION

N’utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoir. Les fumées pourraient être nocives pour votre santé. Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques en endommage la surface.

NETTOYANTS RECOMMANDES

- **Crème nettoyant de table de cuisson:**

Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche.

- **BonAmi®**

Rincez et séchez.

- **Soft Scrub® (sans javel)**

Rincez et séchez.

- **Vinaigre blanc**

Rincez et séchez.

- **Racloir à lame de rasoir**

Emballé avec la table de cuisson.

Note: les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l’ammoniaque ou de l’eau de Javel chlorée.**

Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.

- **Les nettoyants caustiques**

comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.

- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**

Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.

- **Les nettoyants à poudre contenant de l’eau de Javel chlorée**

Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.

- **Les nettoyants inflammables**

Comme les essences à briquet ou WD-40.

PANNES

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n’est pas branchée correctement au circuit électrique. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n’y a pas d’électricité dans la table de cuisson. La table de cuisson est en mode verrouillage.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou ré-enclenchez le disjoncteur. Inspectez l’alimentation électrique. Déverrouillez la table de cuisson.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	La table de cuisson est branchée à une alimentation de 120 volt. L’alimentation est défectueuse. La casserole utilisée est incorrecte.	Raccordez votre table de cuisson au voltage correct. Serrez les connections à la boîte de jonction. Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.
Les éléments de chauffage s’arrêtent même s’ils sont réglés à la positon de chauffage la plus élevée	Les limiteurs de chauffage arrêtent temporairement les éléments car ils dépassent la température maximum.	C’est un fonctionnement normal, spécialement pendant les chauffages rapides. Les éléments vont automatiquement se remettrent en marche lorsqu’ils se seront suffisamment refroidis.
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge.	Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.	Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.
Touche de verrouillage bloquée après le premier branchement ou commande par effleurement insensible.	Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.	Au moment de la mise sous tension de l’unité, veiller à ce qu’aucune lumière forte n’atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d’insensibiliser la commande.

Indications d’erreur

Le dispositif de commande compte un système de détection des erreurs qui agit principalement à travers la vérification de la fonctionnalité de l’électronique (fonctionnalité du clavier, conditions de lumière ambiante, communication entre les deux tableaux et température de travail du système de commande).

Dès qu’il détecte une défaillance, le système éteint tous les éléments chauffants et affiche un code d’erreur formé par un F suivi d’une seconde lettre, chaque combinaison identifiant la cause de l’erreur selon les indications du tableau ci-dessous.

FA, FC	Erreur touche
FE, Ft	Défaillance du capteur de température
Fc	Température excessive
Fr	Erreur relais
FH	Erreur système de commande (EE-PROM)
FJ	Erreur touche
F0	Erreur logiciel
FL	Erreur clavier (lumière d’ambiance)
FU	Erreur touche
Fd	Erreur test voyant lumineux On/Off
Fb	Erreur clavier
F5	Erreur de communication

“Fc” Laisser refroidir la table de cuisson.

“FA,FC,FJ,FL,FU,Fb” En cas d’erreur du clavier ou des touches, assurez-vous qu’il n’y a sur les commandes aucun objet, trace de saleté ou fluide. Éteignez l’appareil puis rallumez-le. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Si d’autres erreurs du système de commande apparaissent, mettez l’appareil hors tension puis rallumez-le. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Assistance ou Service Après-Vente

Avant d’appeler l’assistance ou le service après-vente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d’un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d’aide, suivre les indications ci-dessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d’achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

Données de Service

Pour un centre de service autorisé ou de l’information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l’électroménager".

L’emplacement du numéro de série sur le produit il est situé sur la base de la table de cuisson. Notez cette information dans l’espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle ___________________

Numéro de série _____________________

Date d’installation ou Occupancy _________________

GARANTIE Fulgor Milano pour l'électroménager

Durée de la garantie :

Fulgor Milano garantit pour le Canada et les Etats-Unis continentaux 24 mois de garantie totale depuis la date d'achat indiquée sur la facture à l'utilisateur final. Pendant cette période **Fulgor Milano** payera le coût des pièces de remplacement et du travail fourni pour réparer l'appareil.

Pour une preuve de garantie, veuillez garder la facture d'achat originale et le bon de livraison.

Pour obtenir ce service sous cette garantie, vous devez :

1. Veuillez contacter Fulgor-Milano North America Service par courriel à l'adresse fulgor@adcoservice.com ou par numéro vert au 1-855-4-fulgor (855-438-5467) afin de bénéficier des services après-vente pour votre électroménager.
2. Fournissez une copie de votre reçu original de vente.
3. Laissez à Fulgor un temps raisonnable pour enregistrer la réclamation avant que le produit ou toute autre pièce soit enlevée.

Couverture :

Lisez le Manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ! Cette garantie s'applique aux appareils **Fulgor Milano** utilisés uniquement pour une utilisation privée. Nos appareils ne sont pas conçus pour une utilisation commerciale. Cette garantie est uniquement valable pour le propriétaire d'origine et elle n'est pas transférable.
Pendant la période garantie **Fulgor Milano**, à sa discrétion, réparera ou échangera le produit gratuitement pour les pièces ou pour le travail.

Cette garantie ne couvre pas

1. Endommagement de l'appareil provoqué intentionnellement ou par accident
2. Installation incorrecte ou mauvais branchement à l'alimentation électrique
3. Dommage causé par la chaleur excessive produite par des sources extérieures, dommage causé par l'eau.
4. Dommage dû au transport.
5. Si l'appareil a été modifié
6. Dysfonctionnements dus à une utilisation incorrecte
7. Fêlure ou rayures normales dues à l'utilisation de la surface de verre en céramique
8. Ampoules endommagées ou fusibles extérieurs.
9. Fonctionnement dans des conditions commerciales ou professionnelles
10. Foudre, incendie, inondations ou autres catastrophes naturelles
11. Si une pièce ou un accessoire a été rajouté sur l'appareil qui ne soit pas un original fourni par **Fulgor Milano**
12. Les réclamations cosmétiques comme les rayures sur les pièces en acier inoxydable, dommage à la poigné, etc. sont compries uniquement dans une garantie limitée, et doivent être réclamées dans les 2 semaines après la date d'achat.

Cette garantie ne couvre que l'appareil et ses composants. Les endommagements de tout élément en contact direct ou placé près de l'appareil sont généralement exclus de la garantie. Les charges des parties tiers autres que les services après-ventes **Fulgor Milano** ne seront pas acceptés.
Si l'appareil faisait preuve de dysfonctionnement à cause de la main d'œuvre ou du matériel, l'utilisateur final a uniquement une garantie de réparation ou de remplacement. Dans aucune circonstance, **Fulgor Milano** pourrait être responsable de perte ou d'endommagement, qu'il soit direct, indirect, ou accidentel, découlant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
Afin d'obtenir les droits de garantie, la facture originale doit être fournie au Département des entretiens techniques pour vérifier la date d'achat. Certains Etats ne permettent pas de limitations des endommagements accidentels ou indirects, par conséquent les limitations susmentionnées ou exclusions ne s'appliquent pas.
Dans le cas des réclamations techniques et pour demander un support de service, veuillez contacter d'abord le revendeur où votre appareil Fulgor Milano a été acheté !

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Table of Contents

Preste la debida atención a los siguientes símbolos que encontrará en el manual:



ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de los avisos relacionados con la seguridad: alerta sobre potenciales peligros que pueden derivar en muerte o daños a las personas.
- Si no sigue estas instrucciones, puede correr peligro de muerte o de resultar gravemente herido.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA

- La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado o una agencia técnica.
- **Los modelos se pueden accionar en 240V o 208V.**

ATENCIÓN

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.

No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.



IMPORTANTE

Instrucciones de Seguridad

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCION



ADVERTENCIA

Instalación adecuada
- El electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un electricista cualificado.

No utilice jamás el electrodoméstico para calentar una habitación.

No deje a los niños solos
- No deje a niños solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se suban o se sienten en ninguna parte del electrodoméstico.

Lleve ropa adecuada
- No lleve nunca ropa demasiado amplia o con mangas o complementos que cuelguen mientras use el electrodoméstico.

Mantenimiento
- No repare ni sustituya ningún componente del electrodoméstico si no se recomienda explícitamente en este manual. Cualquier otra operación debe ser efectuada por un técnico cualificado.

Almacenamiento en el interior y encima del electrodoméstico
- No almacene materiales inflamables dentro de un horno ni cerca de las unidades de superficie.

No utilice agua para sofocar los incendios provocados por grasa
- Sofoque las llamas con una tapa, bandeja o un extintor de polvo químico o de espuma.

No utilice agarradores húmedos
- Si los agarradores entran en contacto con una superficie caliente, el vapor resultante podría provocar quemaduras. Los agarradores no deben entrar en contacto con elementos térmicos calientes. No utilice toallas o trapos gruesos o doblados.

Utilice sartenes del tamaño adecuado
- El electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes dimensiones. Seleccione utensilios con bases llanas y con tamaños que cubran la superficie del fuego. Si utiliza sartenes o pucheros de diámetro inferior al del fuego, dejará una parte de este expuesto al contacto directo, lo que podría provocar un incendio si entrara en contacto con alguna prenda o paño. Si respeta la proporción entre los utensilios y los fuegos aumentará también la eficiencia del funcionamiento del electrodoméstico.

No deje el electrodoméstico desatendido si está utilizando temperaturas elevadas
- Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender fuego.

Asegúrese de que las placas reflectoras o bandejas de goteo estén bien colocadas
- Si estos elementos no están colocados durante el uso del electrodoméstico, el cableado y los componentes inferiores podrían resultar dañados.

Cubiertas protectoras
- No utilice papel de aluminio para cubrir la superficie, las bandejas o la parte inferior del electrodoméstico, excepto si lo hace siguiendo las instrucciones de este manual. Una colocación inadecuada de los elementos de protección podría provocar peligro de descarga eléctrica o de incendio.

Utensilios de cocina vitrificados
- Utilice sartenes y ollas vidriadas (de cristal, cerámica, cerámica vidriada, barro...). Estos materiales no se rompen cuando son expuestos a cambios repentinos de temperatura.

Gire los mangos de los utensilios hacia el interior y no los sitúe sobre las unidades de superficie adyacentes
- Para reducir el riesgo de quemaduras o de ignición de materiales inflamables o de derramamientos provocados por un contacto no intencionado con el utensilio, coloque los mangos de los utensilios hacia dentro evitando situarlos sobre las unidades de superficie adyacentes.

No moje los elementos térmicos extraíbles
- Los elementos térmicos no deben sumergirse en agua.

No utilice la placa de cocción si tiene fisuras
- Si la placa de cocción se rompiera, los limpiadores y los derrames de alimentos podrían filtrarse por las fisuras y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si detecta alguna fisura, póngase de inmediato en contacto con un técnico cualificado.

Limpie la placa con cuidado
- Si utiliza una esponja o un trapo mojados para limpiar salpicaduras de la placa en caliente, hágalo con cuidado: podría quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza emanan vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

SEGURIDAD PERSONAL



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de daños a las personas, en caso de que el aceite con el que cocina prenda fuego, siga los pasos siguientes:

- La grasa es un material inflamable y debe manipularse con cuidado.
- No utilice agua para sofocar los incendios provocados por grasa.
- No toque nunca una sartén en llamas.
- Si prende fuego algo de grasa que se encuentre fuera de la sartén, puede sofocarlo con bicarbonato sódico o con un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- No toque la grasa hasta que se haya enfriado.
- Limpie cualquier derrame de inmediato.
- Si va a flambear un alimento sobre la placa, **apague el extractor de la campana**. La corriente de aire podría extender y descontrolar la llama.
- No deje nunca la superficie desatendida si está cocinando con temperaturas altas. Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender y provocar un incendio.

ATENCIÓN

Evite que la placa entre en contacto con papel de aluminio, plástico, papel o tela cuando esté caliente. No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

- **Si tiene cuidado, evitará quemaduras**. Si las llamas no se apagan inmediatamente, **salga de la habitación y llame a los bomberos.**
- Tenga siempre un detector de incendios que funcione correctamente cerca de la cocina.
- Deje siempre la campana extractora de humos encendida cuando flambee alimentos (solamemte en caso de humo sin llamas).

Utilice un extintor solo si

- Dispone de un extintor ABC y sabe cómo utilizarlo.
- El fuego es pequeño y está limitado a la zona en la que se inició.
- Ya ha llamado a los bomberos.
- Tiene una salida a su espalda mientras combate el fuego.
- No utilice **jamás** agua para extinguir fuegos en la cocina.
- Si su ropa prende fuego, **tírese al suelo de inmediato y gire sobre sí mismo** para extinguir las llamas.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras en el uso de la placa siga estos consejos:

- No utilice jamás la placa de cocción para calentar una habitación.
- No deje a niños o mascotas solos en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.

ATENCIÓN

No almacene objetos que puedan llamar la atención de los niños ni en los armarios que se encuentren sobre el electrodoméstico ni en la parte posterior: los niños podrían resultar gravemente heridos si intentaran alcanzarlos.

Cuando utilice la placa de cocción

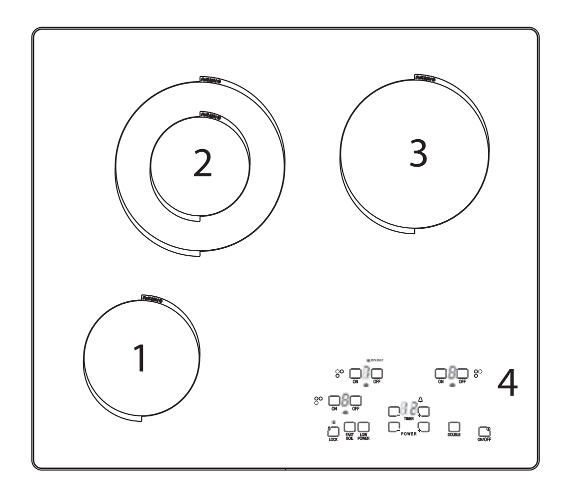
- **No toque la superficie de los fuegos ni la zona de alrededor**. La superficie puede emitir calor suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están de color oscuro. No toque la superficie de la placa ni permita que ningún material inflamable entre en contacto con ella mientras esté caliente.

Cuando utilice la placa de cocción sobra el horno

- No toque los elementos térmicos o las superficies interiores del horno. Los elementos térmicos pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno emiten y retienen calor suficiente para provocar quemaduras. No toque los elementos térmicos ni las superficies interiores del horno, ni permita que ningún material inflamabe o tejido entre en contacto con ellos durante el uso del electrodoméstico o mientras este esté caliente. Hay otras superficies del electrodoméstico que pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras; entre estas se encuentran, por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies de alrededor, las puertas del horno y los cristales de las puertas del horno).
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, salpicaduras y de incendio, mantenga el mango de la sartén o recipiente que esté utilizando en el centro de la placa de cocción, pero no encima de un fuego.
- Utilice únicamente recipientes adecuados para la placa de cocción, como determinados tipos de cristal, cerámica vidriada refractaria, barro u otros recipientes vitrificados.

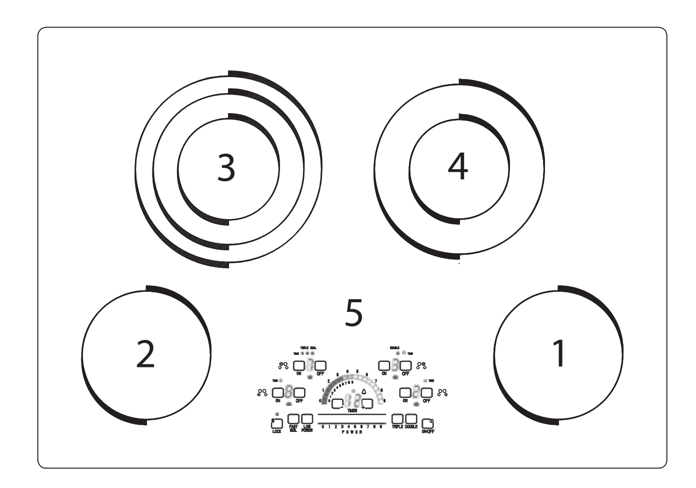
Modelos y nomenclatura de piezas

Modelos 24"



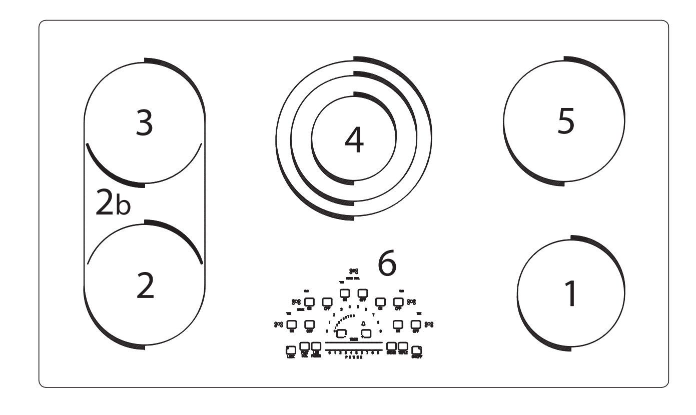
F6RT24S1 (Código de aprobación 512Y30IR ó 512Y30NR)
Position 1 - 1200W 5,5" Elemento de circuito simple
Position 2 - 2200W/800W 8"/5" Elemento de circuito doble
Position 3 - 1800W 7" Elemento de circuito simple
Position 4 - Mandos táctiles

Modelos 30"



F6RT30S1 (Código de aprobación 512T40II ó 512T40NI)
Position 1 - Elemento de circuito simple 6" 1200W
Position 2 - Elemento de circuito simple 6" 1200W
Position 3 - Elemento de circuito triple 9"/7"/5" 2500W/1600W/800W
Position 4 - Elemento de circuito doble 8"/5" 2200W/800W
Position 5 - Mandos táctiles

Modelos 36"



F6RT36S1 (Código de aprobación 512V50IID ó 512V50ND)
Position 1 - Elemento de circuito simple 6" 1200W
Position 2 - Elemento de circuito simple 7" 1800W
Position 2b - Elemento puente 800W entre 2 y 3
Position 3 - Elemento de circuito simple 7" 1800W
Position 4 - Elemento de circuito triple 9"/7"/5" 2500W/1600W/800W
Position 5 - Elemento de circuito simple 7" 1800W
Position 6 - Mandos táctiles

Mandos táctiles - Vista detallada (con todas las opciones)

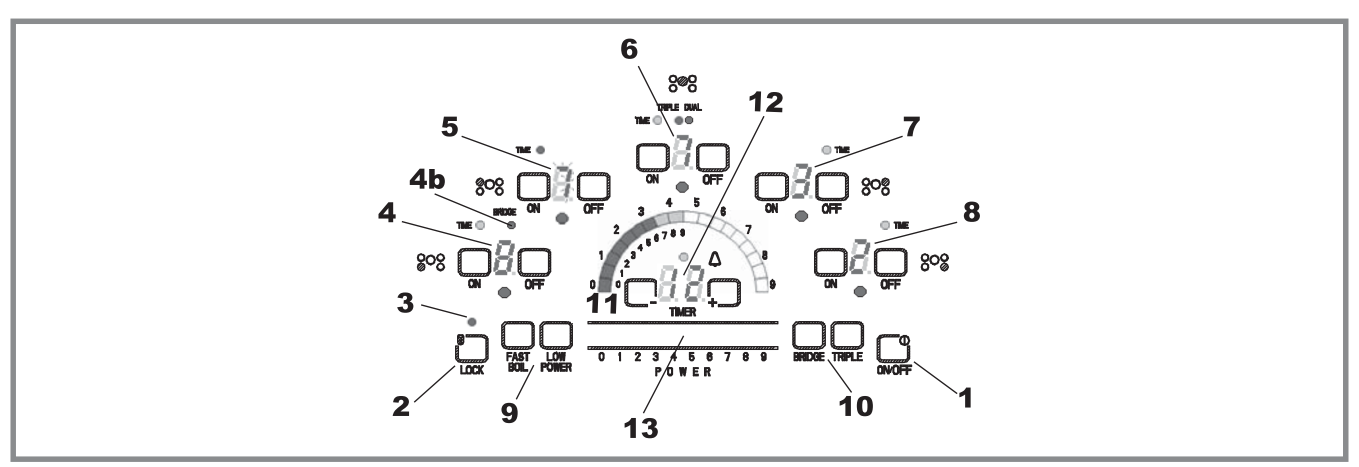


Figura. 2

Position 1 - Tecla general ON/OFF de la placa de cocina
Position 2 - Tecla de bloqueo de mandos - seguridad niños
Position 3 - Indicador de mandos bloqueados.
Position 4 - Teclas ON/OFF y visualizador de nivel de potencia del foco de cocción anterior izquierdo.
Position 4b - Indicador de elemento puente autorizado.
Position 5 - Teclas ON/OFF y visualizador de nivel de potencia del foco de cocción posterior izquierdo
Position 6 - Teclas ON/OFF y visualizador de nivel de potencia del foco de cocción central triple.
Position 7 - Teclas ON/OFF y visualizador de nivel de potencia del foco de cocción posterior derecho.
Position 8 - Teclas ON/OFF y visualizador de nivel de potencia del foco de cocción anterior derecho.
Position 9 - Teclas de funciones especiales.
Position 10 - Teclas de ampliación para autorizar puentes o focos dobles/triples.
Position 11 - Semicírculo para indicación del nivel de potencia rango dual
Position 12 - Contador de tiempo.
Position 13 - Indicador de termómetro para regulación del nivel de potencia.

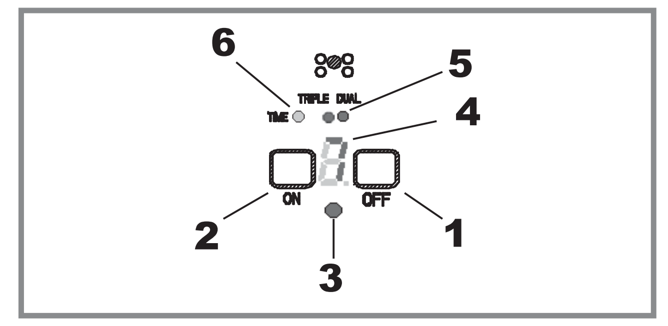


Figura. 3

Position 1 - Tecla OFF para el foco asociado.
Position 2 - Tecla ON/SELECCIÓN para el foco asociado.
Position 3 - Indicación MUY CALIENTE (calor activo o residual del foco).
Position 4 - Visualizador del nivel de potencia.
Position 5 - Ampliación autorizada (circuito doble/ triple, puente).
Position 6 - Contador de tiempo activo en el foco asociado.

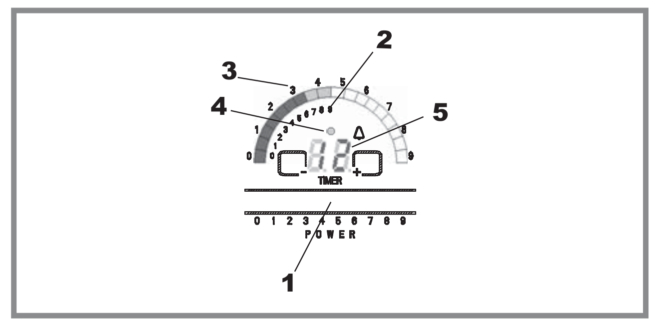
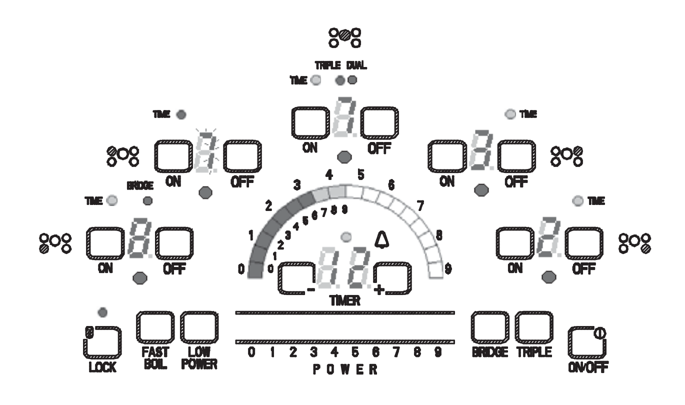


Figura. 4

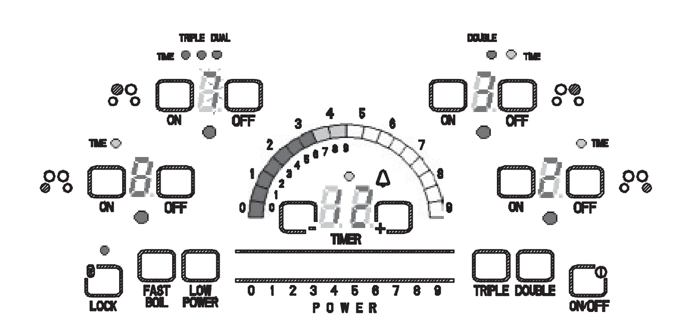
Position 1 - Indicador de termómetro para regulación del nivel de potencia.
Position 2 - Escala de potencia gama reducida (de 0 a 15%), interior.
Position 3 - Escala de potencia gama completa (de 0 a 100%), exterior.
Position 4 - Cuentaminutos activo.
Position 5 - Visualizador y teclas contador de tiempo.

Teclas de mando/Características de los diferentes modelos



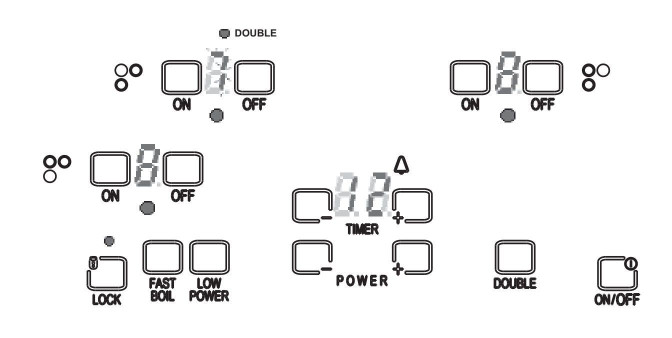
- Indicador de termómetro para regulación del nivel de potencia.
- Escala de potencia doble gama (rango de temperatura completo y reducido).
- Cuentaminutos (independiente para cada foco).
- 5 contadores de tiempo independientes, uno por cada foco de cocción.
- Función booster
- Foco de cocción n°5
- Tecla general ON/OFF y tecla de SEGURIDAD.

F6RT36S1 (Código de aprobación 512V50IID ó 512V50ND)



- Indicador de termómetro para regulación del nivel de potencia.
- Escala de potencia doble gama (rango de temperatura completo y reducido).
- Cuentaminutos (independiente para cada foco).
- 4 contadores de tiempo independientes, uno por cada foco de cocción.
- Función booster
- Foco de cocción n°4
- Tecla general ON/OFF y tecla de SEGURIDAD.

F6RT30S1 (Código de aprobación 512T40II ó 512T40NI)



- Regulación del nivel de potencia mediante las teclas [-] / [+].
- Escala de potencia doble gama (rango de temperatura completo y reducido).
- Cuentaminutos (independiente para cada foco).
- Función booster
- Foco de cocción n°3
- Tecla general ON/OFF y tecla de SEGURIDAD.

F6RT24S1 (Código de aprobación 512Y30IR or 512Y30NR)

Réglage des commandes et des éléments

Elementos radiantes

Los elementos calentadores eléctricos de este tipo suministran el calor de cocción necesario a través de un cable de cinta situado debajo de la superficie de cristal. Los elementos calentadores se encienden y se apagan cíclicamente según el nivel de potencia programado y visualizado en el cuadro de mandos.

Limitadores de temperatura
Cada elemento calentador radiante está provisto de un limitador de temperatura para proteger la superficie de cocción de cristal de las temperaturas muy altas. El limitador funciona automáticamente poniendo en ciclo el elemento.

Elementos radiantes múltiples

Les éléments radiants multiples (doubles ou triples) sont formés par deux ou trois éléments à ruban radiants situés dans une même zone de cuisson. Il est possible de choisir si l'on veut utiliser les éléments (plus petits) de la zone interne principale ou les externes. Les éléments internes sont toujours au travail quand un élément externe est sélectionné.

Elemento radiante puente

El elemento calentador múltiple especial está formado por dos elementos de cinta radiantes independientes que se pueden conectar entre ellos activando los correspondientes elementos puente con el fin de disponer de una amplia zona de calentamiento.
Cuando el puente está activo, toda la zona trabaja como una sola unidad; ya no resulta posible regular diferentes niveles de potencia en los tres elementos que están conectados.

Valores de regulación recomendados

Todos los valores de regulación que se indican en la tabla a continuación son valores recomendados; el elemento no tiene que haber sido calentado previamente. Los valores indicados en la tabla son indicativos; los valores reales dependen de varios factores:
- Tipo y calidad del recipiente de cocción
- Tipo, cantidad y temperatura de los alimentos
- Elemento utilizado y preferencias personales.

TIPO DE ALIMENTO	REGULACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA		
	F6RT24S1	F6RT30S1	F6RT36S1
Mantequilla o chocolate para derretir	L.T.	L.T.	L.T.
Salsas delicadas, arroz, cocer suavemente salsas con mantequilla y con yema de huevo	L.T.	L.T.	L.T.
Verduras cocidas Caldo de pescado Huevos al plato o revueltos Cereales cocidos, pastas, leche, crepes, flanes Carnes hechas lentamente Verduras cocidas al vapor Palomitas de maíz Beicon Carnes guisadas Verduras salteadas Salsas para pastas	(5)	(5)	(5)
Carnes braseadas Carnes fritas Pescado Huevos Alimentos salteados Carne a la parrilla Mantenimiento del hervor	(7)	(7)	(7)
Hervir agua para cocer verduras o pastas	(9)	(9)	(9)

Modo de uso



Este control táctil funciona según la tecnología del sensor óptico de la luz.
Durante la primera conexión eléctrica o después de un corte de energía, cualquier luz intensa que llegue directamente hasta la superficie del sensor puede modificar el funcionamiento del control táctil. Cuando se enciende la unidad, es necesario asegurarse de que ninguna luz intensa llegue directamente hasta la superficie del control táctil, ya que podría comprometer la calibración del sensor de puesta en marcha e insensibilizar el control.

Cuando se conecta la placa al suministro eléctrico, todos los indicadores y los dígitos luminosos se encienden, indicando que el equipo está activado. Esta operación dura unos segundos; a continuación, las luces se apagan automáticamente. La placa de cocina está lista para funcionar.

Encender el cuadro de mandos

Si los mandos han sido bloqueados, ejercer una presión mantenida sobre la tecla [LOCK]; el led de seguridad está encendido, se apaga al cabo de unos segundos.

Tocar la tecla general [ON/OFF]; ahora pueden seleccionarse todos los focos.

Todos los visualizadores indican un nivel de potencia 0; si no se ejecuta acción alguna dentro de los 10 segundos siguientes, el sistema se apaga.

Regulación de los elementos

Tocar la tecla [ON] correspondiente (ref.2) para seleccionar el foco deseado: la indicación SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) se pone a parpadear en espera de una acción por parte del usuario.

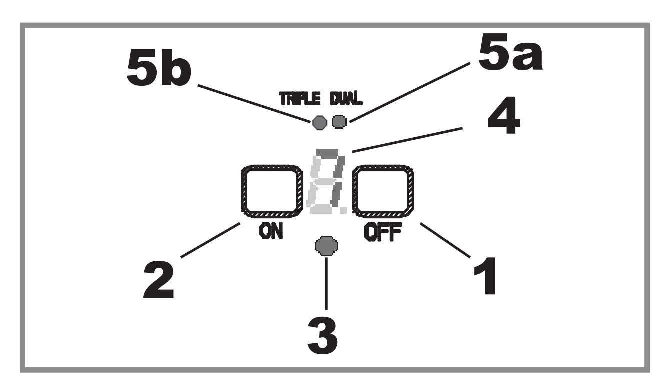


Figura. 6

Tocar el indicador de termómetro para ajustar el nivel de potencia (niveles disponibles: de 0 a 9): se puede desplazar el dedo sobre la barra o bien tocar directamente el valor deseado. Si el modelo de placa de cocina no está provisto de indicador de termómetro.

El visualizador (ref.4) y el semicírculo (ref.6) muestran el nivel de potencia actualizado en tiempo real.

Transcurrido un tiempo límite de 5 segundos, el valor es aceptado; el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) deja de parpadear y pasa a luz fija. El semicírculo desaparece al cabo de algunos segundos más.

Tocar la tecla [ON] para convalidar el valor antes de que se agote el tiempo límite.

La figura a continuación representa la escala de plena potencia, es decir la gama completa de potencia a disposición del sistema de mando, de 0% a 100% (que corresponde a un nivel 9).

El nivel 4 corresponde a un 15% de potencia disponible.

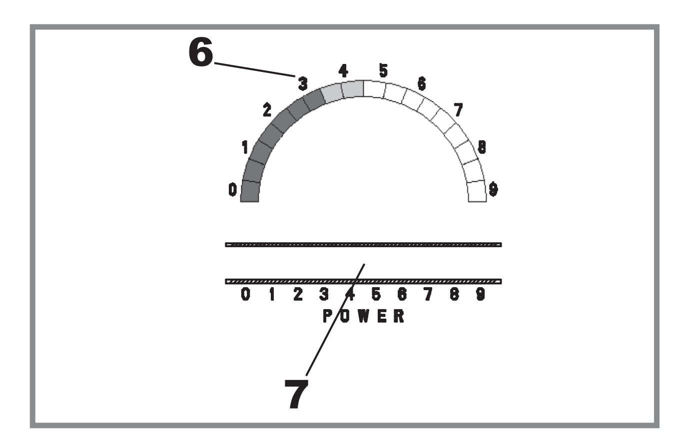


Figura. 7

Utilización de la gama de potencia reducida

Una vez que el foco de cocción ha sido seleccionado, tocar la tecla [LOW TEMP] (ref.8) para activar la gama de potencia reducida (ref.9); ajustar después el nivel de potencia como de costumbre.

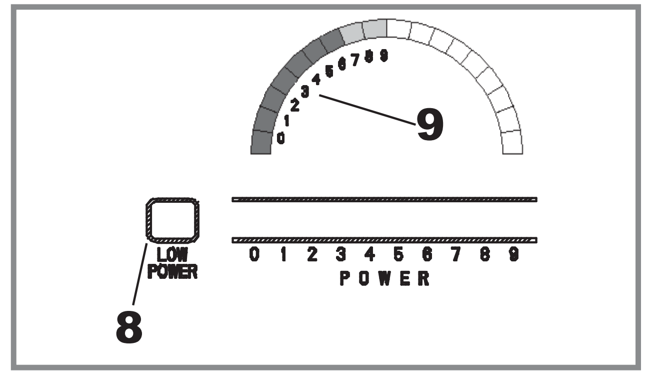


Figura. 8

El sistema de mando utilizará sólo un 15% de la potencia disponible, dividido en escalones de 0 a 9 para mayor precisión.

Recordar que en esta modalidad especial, el nivel 9 corresponde exactamente al nivel 4 de la gama estándar. Para restablecer la gama estándar sin apagar el foco, seleccionar este último y tocar nuevamente la tecla [LOW TEMP] para desactivar la gama de potencia reducida.

Atención: el nivel sigue siendo el mismo, pero la potencia aumenta.

Apagando el foco de cocción siguiendo las instrucciones a continuación, se desactiva también el modo de potencia reducida. Cuando se seleccione nuevamente este foco, empezará a trabajar en el modo de potencia estándar.

Apagar un elemento

Para apagar un elemento calentador, tocar le tecla [OFF] (ref.1) correspondiente.

Se pueden apagar simultáneamente todos los elementos activos tocando la tecla [ON/OFF] general.

Activación de elemento doble

Seleccionar un foco de cocción doble tocando la tecla [ON] correspondiente, el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) parpadea.

Tocar la tecla [DOBLE] para activar/desactivar el anillo exterior de un foco doble. Esta operación es posible mientras el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref. 3) parpadea.

La indicación de activación de elemento doble (ref.5a) se enciende cuando el elemento está activo, y se apaga cuando el elemento está inactivo.

Activación de elemento triple

Seleccionar un foco de cocción múltiple tocando la tecla [ON] correspondiente, el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) parpadea.

Tocar la tecla [TRIPLE] para activar/desactivar los anillos externos de un foco triple.

- El anillo intermedio solamente se activa si el elemento interno está activo también.
- Si los elementos interno e intermedio están activos, también lo está el externo.
- Si todos los elementos están activados, los anillos externo e intermedio están inactivos. .

Estas operaciones son posibles mientras el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) todavía parpadea.

La indicación de activación de elemento intermedia (ref.5a) se enciende cuando el elemento doble está activo, y se apaga cuando el elemento doble está inactivo.

La indicación de activación de elemento externo (ref.5b) se enciende cuando el elemento triple está activo, y se apaga cuando el elemento triple está inactivo.

Activación de elemento puente

Seleccionar uno de los dos focos de cocción que constituyen el puente tocando la tecla [ON] correspondiente, el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) parpadea.

Tocar la tecla [PUENTE] para activar el elemento puente y ajustar todo el foco de cocción como una unidad que forma un único bloque.

Esta operación es posible mientras el led SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) todavía parpadea, antes o después del ajuste del nivel de potencia.

- Ajustar el nivel de potencia para el foco seleccionado y tocar la tecla [PUENTE]; los dos visualizadores indican el mismo nivel de potencia y los dos leds de ampliación (ref.1a, 1b) se encienden.
- Tocar la tecla [PUENTE], los dos leds SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) parpadean y los dos leds de ampliación (ref.6a, 6b) se encienden. Ajustar el nivel de potencia; el valor aparece inmediata y simultáneamente en los dos visualizadores.

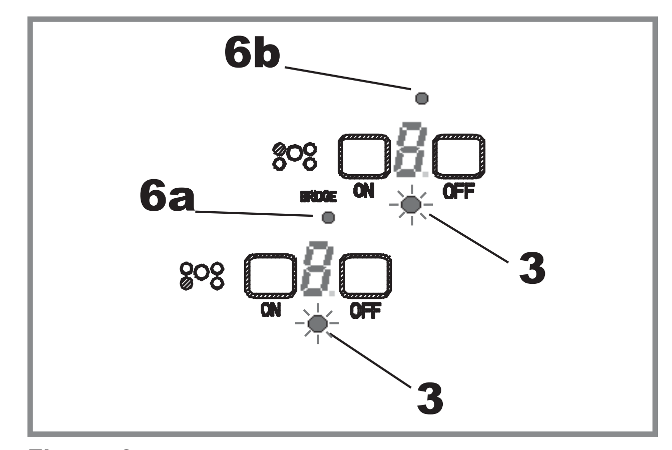


Figura. 9

Una vez que la configuración del puente está activa, las teclas [ON] y [OFF] de los dos focos implicados se pueden utilizar indistintamente para controlar la zona puente. Todas las acciones tendrán el mismo efecto en todo el foco de cocción.

No se puede desactivar la configuración puente mientras

esté operativa. Hay que apagar previamente el foco: entonces el puente se desactivará automáticamente.

Led indicador de superficie muy caliente

Cada elemento posee un led indicador SUPERFICIE MUY CALIENTE (ref.3) que avisa cuando la superficie de cocción está muy caliente.

El indicador se enciende cuando se activa el foco, y permanece encendido hasta que el foco de cocción se enfríe hasta una temperatura que garantice la seguridad al tacto (aproximadamente 65°C).

Cuando un indicador luminoso SUPERFICIE MUY CALIENTE está encendido, hay que tener mucho cuidado cuando se trabaja a proximidad de la placa de cocina ya que todavía está muy caliente.

Función booster

Después de seleccionar el elemento calentador, tocar la tecla [BOOSTER] para activar y desactivar esta función antes o después del ajuste del nivel de potencia.

Suena una señal acústica, y el nivel de potencia seleccionado y la letra P aparecen de forma alterna en el visualizador. El semicírculo muestra el nivel de potencia seleccionado.

El elemento calentador trabaja a plena potencia (nivel 9 encendido de forma permanente) durante 10 minutos. Al término de estos 10 minutos, vuelve al nivel de potencia seleccionado.

Esta opción está disponible en todos los focos de cocción, tanto estándar como especiales (zonas múltiples o puente).

Función de bloqueo de seguridad de las teclas

Para activar y desactivar la función de bloqueo de las teclas, ejercer una presión mantenida sobre la tecla [LOCK] durante 2 segundos. La indicación de bloqueo se enciende y el teclado queda bloqueado. Por supuesto, la tecla [LOCK] siempre está activa.

Cuando se pone en marcha el equipo, las teclas quedan bloqueadas automáticamente.

Se puede activar la función de bloqueo tanto si los elementos calentadores están en función como si no lo están. La función de seguridad bloquea todas las teclas excepto las [OFF]. La función off de la tecla general [ON/OFF] también permanece activa.

Ajuste del contador de tiempo

Este dispositivo tiene la función de un cuentaminutos pero no desactiva los elementos calentadores.

El contador de tiempo solamente está disponible en algunos modelos. Se puede ajustar independientemente del elemento calentador e incluso si no hay ningún foco encendido. Si la placa de cocina no está encendida, se puede activar tocando previamente la tecla general [ON/OFF] para acceder al modo de stand-by; todos los visualizadores tienen que estar a “0”.

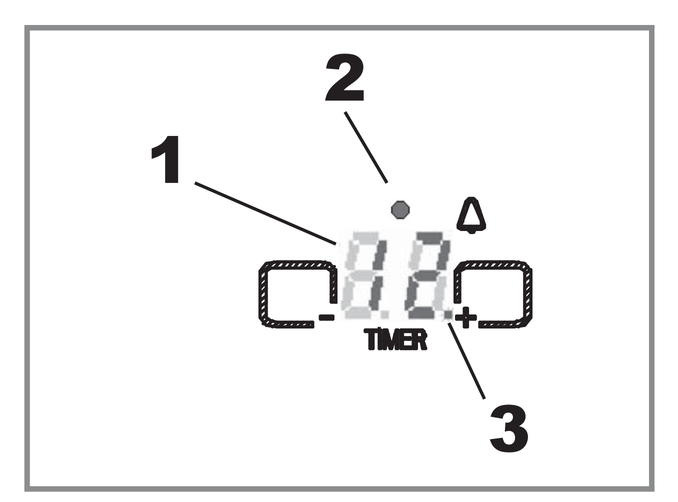


Figure. 10

Tocar las teclas [T-] o [T+] para ajustar el contador de tiempo: el valor inicial empieza en “00” o en “45” respectivamente en el visualizador del contador de tiempo (ref.1). Mantener la tecla pulsada para que los valores se incrementen/disminuyan más rápidamente. El valor máximo es “99”.

El led del contador de tiempo (ref.2) indica cuando este dispositivo está en servicio.

El punto que aparece en la esquina inferior derecha del visualizador (ref. 3) parpadea cuando el contador de tiempo ha sido seleccionado para permitir modificar su valor. Transcurridos cinco segundos desde la última presión, el nuevo valor es aceptado y el punto desaparece. Una señal acústica confirma que el nuevo valor ha sido aceptado.

Para anular el contador de tiempo, ejercer una presión mantenido sobre la tecla [T-] hasta que el valor descienda a “00”, o bien tocar [T-] y [T+] simultáneamente para volver a poner rápidamente el valor a “00”.

En algunos modelos existe la posibilidad de asociar el contador de tiempo a un foco de cocción.

- Seleccionar el foco de cocción que se desea cronometrar.
- Tocar [T-] o [T+]: el contador de tiempo asociado al

foco en cuestión parpadea.
- Ajustar el valor del contador de tiempo.
- El led luminoso del contador de tiempo pasa a luz fija; el valor es aceptado y arranca la cuenta atrás.

Si hay más de un contador de tiempo programado, el visualizador muestra el valor más bajo, es decir el tiempo que vencerá primero. Se ve parpadear el led del contador de tiempo (ref.4) asociado al foco al que se refiere el valor visualizado. Si el valor visualizado se refiere al contador de tiempo independiente, el led luminoso del contador de tiempo (ref. 2) parpadea.

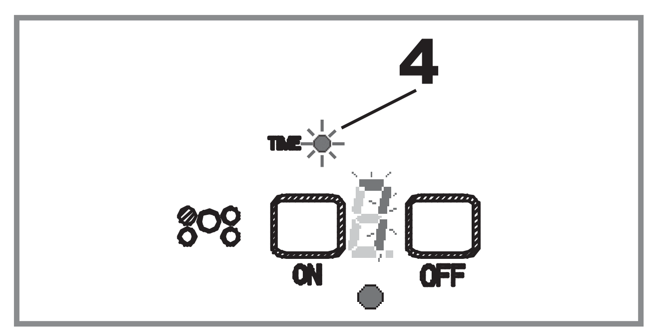


Figura. 11

Para comprobar el tiempo residual de una zona temporizada, tocar la tecla [ON] asociada al foco en cuestión: el led luminoso del contador de tiempo correspondiente parpadea, y el valor presente en el visualizador del contador conmutará al nuevo valor durante unos segundos. Al cabo de un plazo temporizado, el valor del tiempo más corto aparece nuevamente.

Para comprobar el valor del contador de tiempo independiente cuando no está visualizado de forma prioritaria, tocar [T-] o [T+] sin seleccionar ninguna zona. El indicador luminoso del contador de tiempo (ref. 4) parpadea y el valor visualizado conmuta al contador de tiempo independiente.

Cuando el tiempo del contador se acaba:

- Una secuencia sonora indica el final de la actividad: durante 1 minuto se repiten tres tonos cortos seguidos de un silencio largo.
- El indicador luminoso asociado al contador caducado parpadea.
- El valor “00” del contador de tiempo también parpadea, esperando el reconocimiento del usuario para detenerse.
- Tocar [T-] o [T+] para anular el contador de tiempo caducado; el visualizador conmuta al contador que tenga el tiempo residual más corto, o permanece vacío si no hay otro contador de tiempo programado.

ADVERTENCIA: El contador de tiempo es un simple avisador acústico que llama la atención del usuario.

No tiene efecto alguno sobre los elementos calentadores. Siempre habrá que apagar manualmente el foco de cocción utilizando la tecla [OFF] correspondiente.

Calor de reposo

Los leds SUPERFICIE MUY CALIENTE permanecen encendidos, incluso después de la actividad de cocción, todo el tiempo necesario para que la temperatura de la superficie descienda a un valor seguro al tacto.

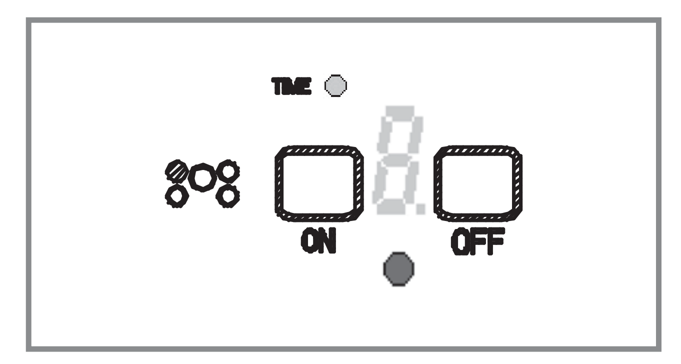


Figura. 12

La duración del calor residual depende del nivel de potencia que se había programado para el foco correspondiente y del tiempo durante el cual el elemento calentador ha estado en servicio.

Por ejemplo, un foco de cocción que ha trabajado más de 5 minutos a plena potencia tardará media hora para enfriarse suficientemente para que el indicador de calor residuo se apague. En el nivel 1, tardará aproximadamente 10 minutos.

Características

El sistema de mando comprueba su propia temperatura ambiente e interrumpe cualquier actividad en caso de sobrecalentamiento de sus partes internas. Dejar enfriar el aparato.

Uso de la placa de cocción

ANTES DE UTILIZAR LA PLACA POR PRIMERA VEZ

- Todos los productos se limpian en fábrica con solventes que eliminan cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido fijarse en la placa durante el proceso de producción.
- Retire el embalaje de la placa y la documentación que haya sobre ella.
- Limpie la superficie de cristal antes de utilizarla por vez primera. Se recomienda efectuar una limpieza exhaustiva con un limpiador específico. No le llevará más de un minuto y dejará una película protectora limpia y brillante sobre el cristal antes de su primer uso.
- Las primeras veces que utilice la placa, podría percibir un ligero olor: es perfectamente normal y desaparecerá con el tiempo.
- Para obtener buenos resultados en la cocina, deberá elegir los recipientes adecuados.
- La superficie de cocción conservará calor y permanecerá caliente aproximadamente 20 minutos después de haber apagado los fuegos.
- La superficie vitrocerámica de la placa es muy duradera y resistente a los impactos, pero se puede romper si algún objeto cae sobre ella.
- No coloque papel de aluminio directamente sobre el cristal; podría derretirse y dañar la superficie de cristal.
- No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido. Podría dañar el recipiente, el fuego o la placa de cocción.
- No cocine alimentos directamente sobre el cristal.
- No deslice ningún recipiente sobre la superficie: podría rayar el cristal
- No es recomendable utilizar sartenes o recipientes de hierro fundido en esta placa de cocción. El hierro fundido retiene el calor y podría provocar daños en la placa.

Recipientes

GENERAL

La elección del recipiente afecta directamente al rendimiento de cocción (velocidad y uniformidad). Para lograr los mejores resultados, seleccione sartenes con las siguientes características:

Base plana

Cuando una sartén se calienta, la base debería apoyarse uniformemente sobre la superficie de cocción, sin bailar.

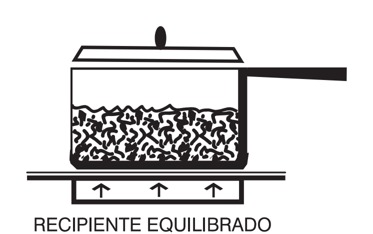
Los recipientes ideales para cocinar son los que tienen una base plana, una tapa que encaja perfectamente y están fabricados con un material de espesor medio o alto.

Si tiene un acabado irregular, podría rayar la placa de cocción

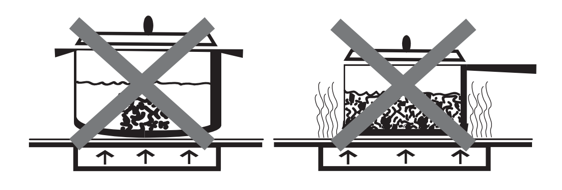
Ajuste el diámetro de la sartén al fuego

La base del recipiente utilizado debería encajar con el diámetro del fuego utilizado o cubrirlo

⚠ ADVERTENCIA



RECIPIENTE EQUILIBRADO



RECIPIENTE DESEQUILIBRADO

U&C014-4

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES

Guía de materiales

- **Aluminio**: se calienta y enfría de forma rápida. Sirve para freír, estofar y dorar. Puede dejar marcas de metal en el cristal.
- **Hierro fundido**: se calienta y enfría de forma rápida. No es un material recomendable. Retiene demasiado el calor y podría dañar la placa de cocción.
- **Cobre, estaño**: se calientan y enfrían de forma rápida. Cocina gourmet, salsas con vino, platos a base de huevo.
- **Recipientes esmaltados**: el resultado depende de su base. Pero no es un material recomendable: las imperfecciones del metal y el esmalte podrían dañar la placa.
- **Cerámica vidriada**: se calienta y enfría muy lentamente. No es un material recomendable. Tarda demasiado en calentarse. Las imperfecciones del acabado podrían rayar la placa.
- **Acero inoxidable**: se calienta y enfría con velocidad moderada. Para sopas, salsas y cocina en general.

SIGA ESTOS CONSEJOS EN LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS

Los recipientes que sobresalen del elemento no son recomendables para la mayor parte de las superficies de cocción. Sin embargo, cuando esté preparando conservas al baño maría o con un recipiente específico, puede utilizar diámetros mayores. Esto es debido a que la temperatura de ebullición del agua (incluso a presión) no es dañina para la superficie de la placa que rodea el fuego. pero no utilice ollas o recipientes de un diámetro superior al del fuego para freír o hervir otros alimentos.

La mayoría de los siropes y salsas (y el aceite para freír) alcanzan temperaturas muy superiores a la del agua en ebullición. Esas temperaturas podrían dañar la superficie de la placa.

- Coloque el recipiente que vaya a utilizar para preparar conservas en el centro del fuego. Si la placa o su ubicación no le permiten centrar bien el recipiente, utilice uno más pequeño para obtener buenos resultados.

- Debe utilizar recipientes con la base plana. No utilice recipientes con bases irregulares (cosa habitual en los recipientes cerámicos), porque no tienen un contacto total con la superficie de la placa y el agua tardará mucho tiempo en hervir.
- Cuando prepare conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. Puede obtener recetas e instrucciones del fabricante del recipiente que utilice para las conservas (como Ball and Kerr) y del Departamento de Agricultura y de Servicios para el Consumidor de los Estados Unidos.
- Recuerde que el enlatado de conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor.
  Preste atención para evitar quemaduras.

ATENCIÓN

Safe canning requires that harmful micro organisms
En el proceso de enlatado de conservas es necesario eliminar microorganismos nocivos y sellar las conservas de forma segura. Cuando esté preparando conservas debe mantener un hervor del agua suave y constante durante un cierto período de tiempo. Cuando utilice un recipiente específico a presión, deberá mantener esa presión durante el tiempo indicado.

Una vez haya seleccionado la potencia deseada, es importante que se asegure de que el hervor del agua o la presión se mantienen durante el tiempo indicado en la receta.
Si el recipiente que utiliza para preparar las conservas no tiene una base plana, no podrá estar seguro de que ha llevado a cabo el procedimiento de la forma correcta.

Sartenes especiales

Puede utilizar planchas, ollas a presión y woks (siempre que tengan la base plana).

ATENCIÓN

No coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción: el papel de aluminio podría derretirse y causar daños permanentes en el cristal.

ATENCIÓN

El plástico, el papel y la tela pueden derretirse o quemarse si entran en contacto con una superficie caliente. No permita que esos materiales entren en contacto con el cristal cuando esté caliente.

Limpieza de la Placa de Cocción

ATENCIÓN

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que está apagada y de que su superficie está fría.

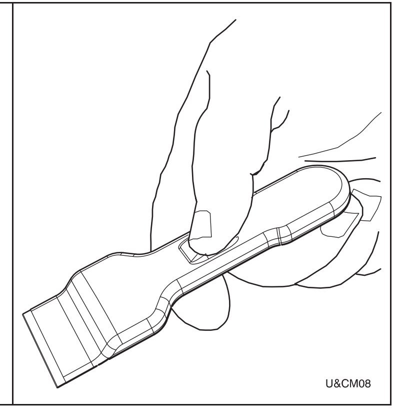
Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.
Debe aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique el producto para eliminar polvo o marcas de metal que hayan podido aparecer en la placa desde su último uso.

CONTORNO

(Modelos de acero inoxidable)
Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía). Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

Las salpicaduras de azúcar, siropes, productos a base de tomate y leche deben retirarse de inmediato con el rascador.	

Limpieza diaria

Elimine las manchas con un paño limpio y húmedo.
Utilice vinagre blanco si quedan manchas.
Aclare y seque.
Aplique una pequeña cantidad de un producto de limpieza específico. Cuando esté seco, saque brillo a la superficie con un paño limpio,

ATENCIÓN

No utilice ningún tipo de detergente mientras la superficie esté caliente: utilice únicamente el rascador. Cuando los limpiadores se calientan, pueden emitir vapores nocivos para su salud. Y también pueden dañar la superficie de la placa.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

- **Crema limpiadora para placas**

Utilice solo una pequeña cantidad. Aplíquela con un paño o papel de cocina. Frote la superficie y sáquele brillo con un paño seco.

- **BonAmi®**

Aclarar y secar.

- **Soft Scrub® (sin lejía)**

Aclarar y secar.

- **White Vinegar**

Aclarar y secar.

- **Rascador**

Incluido en el embalaje.

Nota: Los productos recomendados son orientativos, no se recogen en este manual por motivos publicitarios.

EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- **Limpiadores para cristal con amoníaco o blanqueadores con cloro**

Sus ingredientes pueden corroer o manchar la placa de forma permanente.

- **Detergentes cáusticos**

Limpiadores de horno pueden corroer la superficie de la placa.

- **Detergentes abrasivos y estropajos**

Detergentes abrasivos y estropajos como Scotch Brite® pueden rayar la superficie o dejar marcas de metal.

- **Detergentes en polvo con blanqueadores con cloro**

Pueden dejar manchas permanentes en la placa.

- **Detergentes inflamables**

Como el líquido para encendedores o WD-40.

Solución de Problemas

Problema	Causa	Posible solución
La placa no funciona	La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada El fusible o el diferencial han saltado. La placa no está conectada a la red. La placa está bloqueada.	Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial. Llame a un electricista para que analice la red eléctrica. Desbloquee la placa.
Los fuegos no se calientan como deberían.	La placa está conectada a un voltaje de 120 voltios La conexión de alimentación está mal ajustada. No está utilizando recipientes adecuados.	Llame a un electricista para que conecte la placa al voltaje adecuado. Llame a un electricista para que ajuste las conexiones de la caja de empalme Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual).
Los elementos radiantes se apagan incluso cuando están configurados a la máxima potencia.	El limitador de temperatura del elemento radiante apaga temporalmente el elemento para impedir que supere la temperatura máxima.	Es normal, especialmente cuando el elemento se calienta rápidamente. El elemento volverá a encenderse cuando se haya enfriado lo suficiente.
La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo.	Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte.	Son características normales de las placas de vitrocerámica negras.
Tecla de bloqueo bloqueada tras la primera conexión o control táctil insensible.	Durante la primera conexión eléctrica o después de un corte de energía, cualquier luz intensa que llegue directamente hasta la superficie del sensor puede modificar el funcionamiento del control táctil.	Cuando se enciende la unidad, es necesario asegurarse de que ninguna luz intensa llegue directamente hasta la superficie del control táctil, ya que podría comprometer la calibración del sensor de puesta en marcha e insensibilizar el control.

Indicaciones de error

El dispositivo de mando cuenta con un sistema de detección de errores que actúa principalmente comprobando la funcionalidad de la electrónica (funcionalidad del teclado, condiciones de iluminación ambiente, comunicación entre los dos cuadros y temperatura de trabajo del sistema de mando).

Tan pronto como detecta un fallo, el sistema apaga todos los elementos calentadores y visualiza un código de error formado por una F y por otra letra; cada combinación identifica la causa del error según las indicaciones de la tabla siguiente:

FA, FC	Error tecla
FE, Ft	Fallo del detector de temperatura
Fc	Temperatura excesiva.
Fr	Error relé
FH	Error sistema de mando (EEPROM)
FJ	Error tecla
F0	Error software
FL	Error teclado (iluminación ambiente)
FU	Error tecla
Fd	Error test indicador luminoso On/Off
Fb	Error teclado
F5	Error de comunicación

“Fc” Dejar enfriar la placa de cocina.

“FA,FC,FJ,FL,FU,Fb” En caso de error del teclado o de las teclas, comprobar que no hay encima de los mandos ningún objeto, rastro de suciedad o fluido. Apagar el equipo y volver a encenderlo. Si el problema persiste, contactar con el servicio de posventa.

Si aparecen otros errores del sistema de mando, poner el equipo fuera de tensión y volver a encenderlo. Si el problema persiste, contactar con el servicio de posventa.

Servicio de Asistencia Técnica

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección “Solución de problemas”. Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo. Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

Registro de datos para el servicio

Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el pàrrafo "GARANTÍA para electrodomésticos".

A la base de la placa de cocción se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Número del Modelo _________________

Número de Serie ___________________

Fecha de instalación y ocupación

____

Fulgor Milano GARANTÍA para electrodomésticos

Vigencia de la garantía:

Fulgor Milano concede una garantía completa de 24 meses desde la fecha de compra indicada en la factura para el territorio continental de EE.UU. y Canadá. Durante este período, **Fulgor Milano** abonará el importe de las piezas sustituidas y la mano de obra necesarias para reparar el aparato.

Para validar la garantía, guarde la factura de compra y el albarán de entrega originales.

Para obtener servicio en virtud de esta garantía, debe:

1. Contacte con Fulgor-Milano North America Service por correo electrónico a la dirección fulgor@adcoservice.com o llamando al número gratuito 1-855-4-fulgor (855-438-5467) para recibir asistencia sobre su aparato.
2. Proporcionar una copia del recibo de ventas original.
3. Ofrecer a **Fulgor Milano** la oportunidad razonable de investigar la reclamación antes de retirar el producto o cualquier componente del mismo.

Cobertura:

Lea el Manual de uso y mantenimiento antes de utilizar el aparato por primera vez.
Esta garantía es aplicable a los aparatos **Fulgor Milano** utilizados sólo para uso doméstico. Nuestros aparatos no están destinados a uso comercial. Esta garantía será válida únicamente para el propietario original y se podrá transferir. Durante el período de garantía, **Fulgor Milano**, a su propia discreción, reparará o cambiará el producto sin cargo alguno por las piezas y la mano de obra.

La garantía no cubrirá:

1. Los daños al aparato provocados intencionadamente o por accidente
2. La instalación inadecuada o la conexión incorrecta al suministro eléctrico
3. Danos debidos a calor excesivos dado por factores exteriores, danos debidos al agua.
4. Danos debidos al transporte.
5. Las modificaciones al aparato
6. El funcionamiento defectuoso debido a un uso inadecuado
7. La rotura o las ralladuras producidas por el uso habitual en la superficie vitrocerámica
8. Bombillas dañadas o fusibles externos.
9. El funcionamiento en condiciones profesionales o comerciales
10. Los daños provocados por rayos, fuego o inundación, u otros casos de fuerza mayor
11. La sustitución o el acoplamiento de piezas que no son las originales suministradas por **Fulgor Milano**
12. Las reclamaciones por daños superficiales, como ralladuras en piezas de acero inoxidable, danos al tirador, etc. solo estan cubiertas por garantía limitada y deben efectuarse en un período de dos semanas tras la fecha de compra.

Esta garantía cubre solamente el aparato y sus componentes. Se excluyen de la garantía los daños a objetos que estén en contacto directo o colocados cerca del aparato. No se aceptarán cargos de terceros que no sean agencias de servicio autorizadas de **Fulgor Milano**.
En caso de que se demuestren defectos de fábrica o materiales en el aparato, se garantizará al usuario final sólo la reparación o la sustitución. Bajo ningún concepto **Fulgor Milano** será responsable de pérdidas o daños, ya sean directos, consecuentes o accesorios, producidos por el uso o el uso inadecuado del aparato.
Con el objeto de adquirir los derechos de garantía, se debe proporcionar la factura original al Departamento de servicio técnico de **Fulgor Milano** para verificar la fecha de compra. Algunos estados no contemplan la limitación de daños accesorios o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las limitaciones o exclusiones anteriores.
En caso de reclamaciones de carácter técnico o para solicitar servicio, póngase en contacto en primer lugar con el distribuidor al que compró el aparato Fulgor Milano.

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Notas

Notas

Notas



09FL5102 - 06-13